Анн Ма

Француженки едят с удовольствием

Уроки любви и кулинарии от современной Джулии Чайлд

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Франция – удивительная страна! Анн Ма с детства была влюблена во Францию, ее культуру и кухню. И по счастливой случайности, повторяя судьбу своего кумира Джулии Чайлд, она оказалась в Париже вместе с мужем-дипломатом на целых три года. Но вскоре ее мужа отправили с дипломатической миссией в Багдад, и Анн пришлось провести год в одиночестве в самом романтичном городе мира. Спасение от грусти и одиночества она, как и Джулия, нашла в изучении французской кухни. Целый год она исследовала 10 самых известных французских блюд из 10 разных регионов от их возникновения до идеального рецепта приготовления. Общалась с лучшими поварами и понимала, какую огромную роль играет еда в жизни французов и француженок. Ведь еда во Франции – это традиции, образ жизни и ни с чем не сравнимое удовольствие.

- Анн Ма
  - ○
  - ○
  - ○ Пролог
  - ○ Глава 1. Париж. Бифштекс с картошкой фри
  - ○ Глава 2. Труа. Андулет
  - ○ Глава 3. Бретань. Блинчики
  - ○ Глава 4. Лион. Лионский салат
  - ○ Глава 5. Прованс. Суп Писту́
  - ○ Глава 6. Тулуза, Кастельнодари, Каркасон. Кассуле[184]
  - ○ Глава 7. Эльзас. Шукрут
  - ○ Глава 8. Савойя и Верхняя Савойя. Фондю
  - ○ Глава 9. Бургундия «Беф бургиньон»[326]
  - ○ Глава 10. Аверон Алиго
  - ○ Эпилог. Рю де Лю
- notes
  - ○ 1
  - ○ 2
  - ○ 3
  - ○ 4
  - ○ 5
  - ○ 6
  - ○ 7
  - ○ 8
  - ○ 9

- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53

- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97

- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141

- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185

- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229

- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246
- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249
- ○ 250
- ○ 251
- ○ 252
- ○ 253
- ○ 254
- ○ 255
- ○ 256
- ○ 257
- ○ 258
- ○ 259
- ○ 260
- ○ 261
- ○ 262
- ○ 263
- ○ 264
- ○ 265
- ○ 266
- ○ 267
- ○ 268
- ○ 269
- ○ 270
- ○ 271
- ○ 272
- ○ 273

- ○ 274
- ○ 275
- ○ 276
- ○ 277
- ○ 278
- ○ 279
- ○ 280
- ○ 281
- ○ 282
- ○ 283
- ○ 284
- ○ 285
- ○ 286
- ○ 287
- ○ 288
- ○ 289
- ○ 290
- ○ 291
- ○ 292
- ○ 293
- ○ 294
- ○ 295
- ○ 296
- ○ 297
- ○ 298
- ○ 299
- ○ 300
- ○ 301
- ○ 302
- ○ 303
- ○ 304
- ○ 305
- ○ 306
- ○ 307
- ○ 308
- ○ 309
- ○ 310
- ○ 311
- ○ 312
- ○ 313
- ○ 314
- ○ 315
- ○ 316
- ○ 317

- ○ 318
- ○ 319
- ○ 320
- ○ 321
- ○ 322
- ○ 323
- ○ 324
- ○ 325
- ○ 326
- ○ 327
- ○ 328
- ○ 329
- ○ 330
- ○ 331
- ○ 332
- ○ 333
- ○ 334
- ○ 335
- ○ 336
- ○ 337
- ○ 338
- ○ 339
- ○ 340
- ○ 341
- ○ 342
- ○ 343
- ○ 344
- ○ 345
- ○ 346
- ○ 347
- ○ 348
- ○ 349
- ○ 350
- ○ 351
- ○ 352
- ○ 353
- ○ 354
- ○ 355
- ○ 356
- ○ 357
- ○ 358
- ○ 359
- ○ 360
- ○ 361

- ○ 362
- ○ 363
- ○ 364
- ○ 365
- ○ 366
- ○ 367
- ○ 368
- ○ 369
- ○ 370
- ○ 371
- ○ 372
- ○ 373
- ○ 374
- ○ 375
- ○ 376
- ○ 377

Анн Ма
Француженки едят с удовольствием. Уроки любви и кулинарии от современной Джулии Чайлд

Ann Mah
MASTERING THE ART OF FRENCH EATING
Lessons in Food and Love from a year in Paris
Copyright © 2013 by Ann Mah. This edition is published by arrangement with Gelfman Schneider/ICM Partners, International Creative Management, Inc., c/o Curtis Brown UK and The Van Lear Agency LLC
Перевод с английского ЗАО «Компания ЭГО Транслейтинг»
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

* * *

Франция была моей духовной родиной. Она стала частью меня, а я – частью ее навсегда.

«Моя жизнь во Франции», Джулия Чайлд и Алекс Пруд'ом

Радости застолья сопровождают человечество всегда, независимо от эпохи, возраста, страны или времени суток. Они сопутствуют другим удовольствиям, переживают их и остаются нам в утешение, когда другие радости более не доступны.

«Физиология вкуса», Жан Антельм Брийя-Саварен

Пролог

До переезда в Париж, случившегося с нами летом 2008 года, мой муж Кельвин и я частенько изучали атлас Франции. Обычно я стояла на кухне, занимаясь приготовлением ужина, а муж, облокотившись на барную стойку, наполнял мой бокал и перелистывал широкие страницы. Он зачитывал названия регионов вслух: Эльзас, Бретань, Шампань, Прованс, Нормандия – и мы мечтали о том, как когда-нибудь возьмем напрокат автомобиль и отправимся в путешествие по стране, делая остановки в тех регионах, которые нас особенно интересовали с гастрономической точки зрения. Разумеется, так как речь шла о Франции, то мы хотели побывать практически везде.

Мы говорили о поездке, хрустя тостами по утрам в воскресенье. Слушая песню Шарля Трене «Route Nationale 7»[1], мы мечтали о нашем *route des vacances*[2], о шоссе, по обочинам которого разбросаны кулинарные рецепты. Мы читали книги, написанные в горных деревеньках Прованса и в буржуазных апартаментах левого берега[3]. При всем при этом ни один из нас по-настоящему не верил в то, что поездка когда-нибудь состоится. Все это время мы мотались по миру по прихоти дипломатической карьеры Кельвина: жили в Нью-Йорке, потом в Пекине, потом в Вашингтоне, переезжая с места на место раз в три года. «Может, когда выйдем на пенсию, – утешали мы себя, – возьмем машину и объедем всю Францию…» И фантазии возобновлялись с новой силой. Но до пенсии было еще очень далеко.

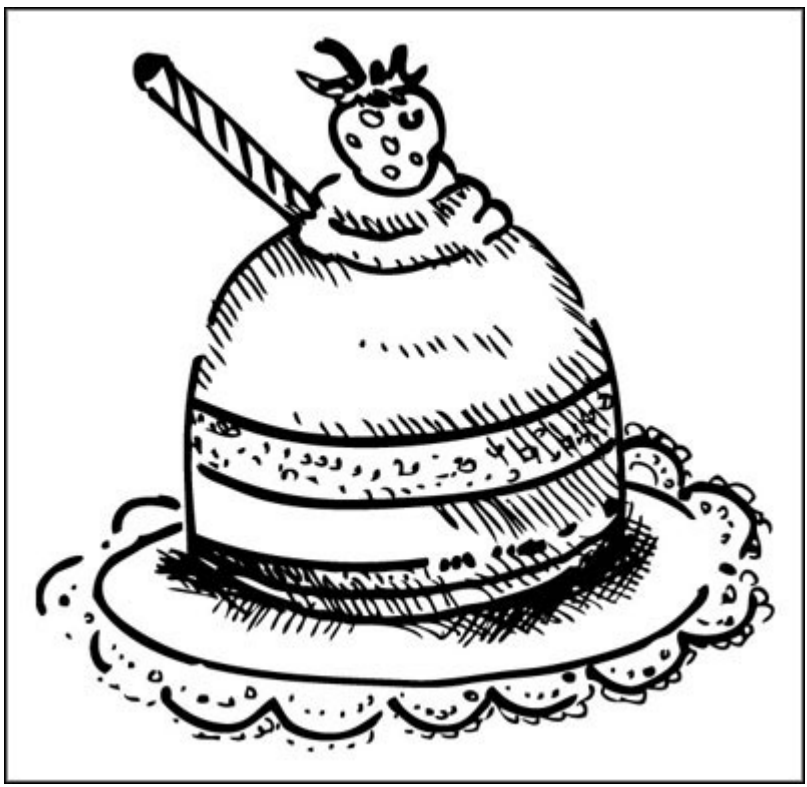
Осенью 2007 года мы не могли и мечтать о Париже. Мы только что переехали в Вашингтон, пробыв четыре года в Китае. Почти каждый месяц Кельвин отсутствовал дома по две недели в связи с командировками в Азию. А передо мной в мои тридцать два года стояла задача сделать карьеру независимого кулинарного обозревателя в городе, где любимым блюдом является власть. Самая замечательная и одновременно самая ужасная черта дипломатической службы за рубежом – постоянные переезды. Наше пребывание в Вашингтоне было рассчитано всего на год, и в октябре Кельвин уже подавал документы на следующее распределение. Он включил Францию в список желаемых стран, хотя по большому счету ни на что не рассчитывал. Однако каким-то невероятным образом наши надежды сбылись: его отправили в Париж.

За несколько месяцев до переезда я перестала поднимать эту тему. Меня бросало в дрожь при мысли, что любой разговор, любое малейшее проявление радости, любое умозрительное

высказывание о *supermarches*[4] или остановках метро накликает неудачу и наши планы рухнут. Перспектива казалась мне несбыточной: провести три года в Париже с моим самым любимым человеком, получить шанс попробовать 246 разновидностей сыра, о которых в шутку упоминал де Голль[5], обрести возможность близко познакомиться с кухней *la belle France*[6], попробовать на вкус блюда, о которых я читала (и мечтала) полжизни. Подобно тонко наструганному трюфелю, все вышеперечисленное великолепие венчала мысль о том, что долгожданное путешествие на автомобиле наконец-то состоится. Поэтому я затаила дыхание, наполняя коробки, покупая полотенца и простыни и отсчитывая дни. Я не дышала в течение шести недель курсов французского с погружением в языковой школе сельской части Вермонта. Я не дышала, ступая на борт самолета в Вашингтоне и выходя из него в Руасси, в вагоне скоростного метро RER, на пути к левому берегу. И лишь закрыв за собой дверь нашей новой квартиры, испытывая головокружение от смены часовых поясов и от счастья, я улеглась прямо на паркетный пол, посмотрела на узорчатую лепнину под потолком и наконец выдохнула.

Возможно, я слишком рано расслабилась. Не успели мы

распаковать коробки и определиться с лучшей в округе *boulangerie*[7], как Кельвина вновь отозвали. В Багдад. На целый год. Я осталась в Париже, потому что Ирак – одна из немногих стран, где не разрешается пребывание семей дипломатов. Вместо предвкушаемого совместного приключения меня ожидала необходимость самостоятельно прокладывать курс по незнакомой стране, языку и культуре вопреки беспокойству и одиночеству. Париж не разочаровывал: элегантный, блестящий, весь в причудливых завитках, с позолоченными виньетками и зубцами чугунных оград, он был так же обезоруживающе прекрасен вблизи, как и на расстоянии, в моих мечтах, – но реальность внесла поправки в мои представления о том, как сложится наша здешняя жизнь.



Поначалу мне было трудно осваиваться, будучи *toute seule*[8]. Мне недоставало мужа, как если бы он был моим внутренним органом; город же, казавшийся мне эксцентрично церемонным до его отъезда, с его неизменными *bonjours* и *bonsoirs*[9], торжественными ужинами из четырех блюд и поцелуями в щеку вместо объятий, стал на несколько оттенков холоднее в его отсутствие. Я выходила на улицу, чувствуя себя неуверенно из-за

своего американского акцента и азиатской внешности, а также неуверенного владения спряжениями французских глаголов. Как могла я стать своей в этом городе, таком элегантном и неприступном? Мне предстоял поистине подвиг Геракла – осознавала я каждый раз, когда покупала овощи на рынке и *vendeur*[10] поправлял мой французский. (Я: *Un botte de carottes, s'il vous plaît?* Он: *UNE botte. UNE! UNE!*[11])

Именно тогда, в процессе исследования новых рынков и пополнения словаря, я вспомнила о жене другого американского дипломата, приехавшей в Париж шестьдесят лет назад «на буксире» у супруга; о женщине, которой нужен был толчок, для того чтобы найти собственный путь: о Джулии Чайлд.

Переезд Пола Чайлда с женой Джулией в Париж был связан с его дипломатической карьерой. Поначалу она была лишь одной из посольских жен, хотя всегда любила вкусно поесть. Но обучение в школе шеф-поваров «Кордон Бле» перевернуло ее жизнь, направив ее в сторону кулинарии. Жизнь во Франции и изучение французской кухни изменили Джулию Чайлд. Интерес к приготовлению пищи структурировал ее жизнь, побудил задавать вопросы, изучать исторические материалы, исследовать, познавать. У нее появился свой голос.

Пролистывая забрызганные маслом страницы ее книги «*Постигая искусство французской кухни*»[12], я поняла, что на этой основе могу составить маршрут путешествия, о котором мы с Кельвином мечтали столько лет. Рецепты сами прокладывали путь – от Бургундии, с ее тушеной говядиной, к овощному супу Прованса, а затем к кассуле́[13], которое готовят на юго-западе. Но, хотя в книге к каждому рецепту прилагаются практичное описание и точные инструкции, мне хотелось бы иметь больше информации: мне не хватало сюжетной линии, связанной с каждым из них. *Действительно ли* коренные жители Бургундии едят «беф бургиньон»? Почему дикое скалистое побережье Бретани знаменито гречневыми блинчиками? Почему писту́[14] звучит так похоже на «пе́сто» и как это блюдо очутилось в Провансе?

А еще – некоторые французские блюда *не были* упомянуты Джулией и ее соавторами. Сырное фондю: швейцарское это блюдо или французское? Шукру́т гарни́[15] французского или немецкого происхождения? Испытывали ли жители Труа пристрастие к требухе до того, как в городе начали производить вызывающий наибольшее количество разногласий сорт колбас – андуле́т?[16] (И почему на упаковке этой колбасы всегда стоит аббревиатура AAAAA[17], наводящая на подозрение о том, что кто-то хотел оказаться первым в телефонной книге?)

Чем дольше я жила во Франции, тем больше я ела. Чем больше я ела, тем больше вопросов у меня возникало. Я жаждала возможности окунуться в мир кулинарии французских провинций и скоро пришла к выводу, что для этого необходимо посетить интересующие меня регионы, проявить любознательность, исследовать, попробовать, испытать. Во Франции ужин рассматривается как особая, приятная часть дня; пища не только заряжает энергией тело, но и объединяет: людей, с которыми сидишь за столом; поколения, сохранившие рецепт; землю – *terroir* – и культуру приготовления пищи, ею порожденную. Кроме кулинарии, существует еще один самостоятельный вид искусства – акт *приема пищи*, трапеза.

В моей книге повествование затрагивает десять регионов Франции и их «знаковые» блюда, показывая связь между историей и местностью, культурой и кухней. Я выбрала именно этот десяток блюд и регионов по принципу известности в США, а также, в случае с Авероном, по причине личного пристрастия. Однако список не является исчерпывающим: так, я могла бы с легкостью составить второй том на материале десяти *наименее* известных блюд французской кухни – а сколько еще регионов и блюд во Франции, которые я сама горю желанием изучить. Более того, эта книга – об американке, которой выпала счастливая возможность некоторое время пожить в Париже; о годе, прожитом со смешанным чувством одиночества и новизны; о воссоздании дома в каждом месте, куда тебя забрасывает судьба; о сочетании карьеры и личных амбиций с любовью и семьей – и, конечно, о еде.

> «Люди, которые любят вкусно поесть, – это самые лучшие люди», – говорила Джулия Чайлд.

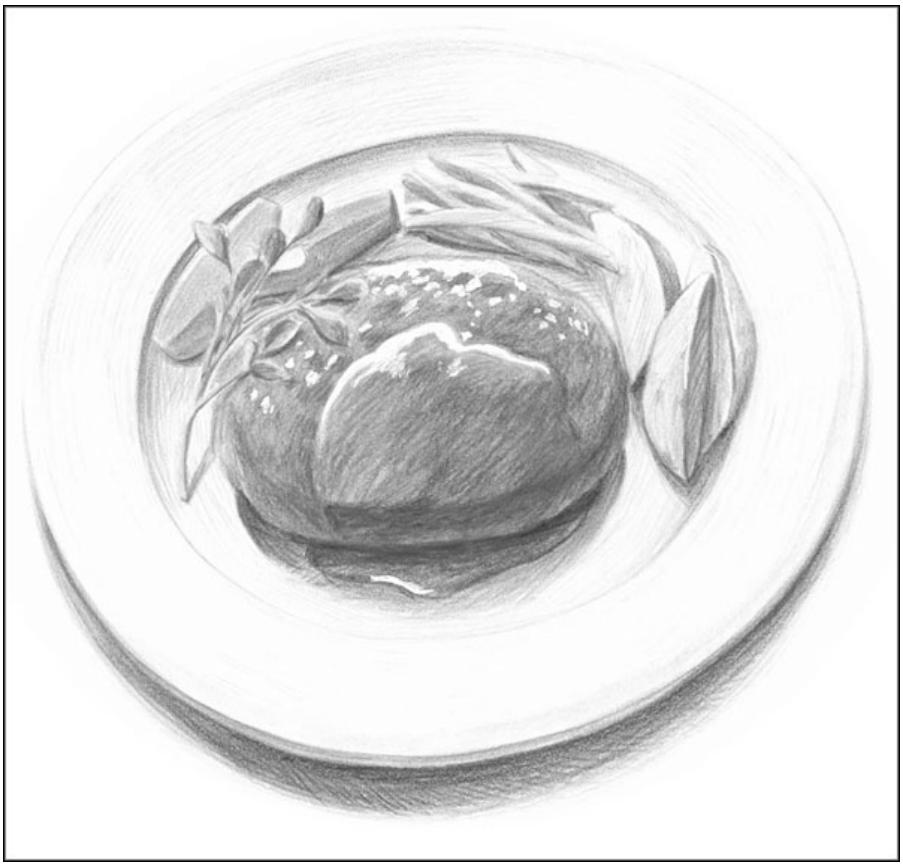
За то время, пока я жила во Франции, мне повстречалось много таких людей, и каждый из них, будь то шеф-повар, колбасник, домашний повар или представитель местных *offices du tourisme*[18], тронул мое сердце своей щедростью, добротой и заразительным энтузиазмом по отношению к своему региону. Надеюсь, что с помощью этой книги мне удалось выразить мое почтение к их рассказам, работе и рецептам. По некоторым обстоятельствам в нескольких случаях я уплотнила ход событий во времени, вместив в один год то, что произошло за два; также я изменила имена и некоторые детали, по которым можно было бы узнать того или иного человека или семейство; однако я оставила в неприкосновенности имена кулинарных экспертов, интервью с которыми приводятся в книге.

Для меня всегда существовало два экзистенциальных

состояния: жить в Париже и жить где-то еще. История, поведанная в этой книге, относится ко времени, когда я находилась в первом состоянии перед неизбежным возвращением во второе. Четыре года, проведенные в Париже, были самыми короткими в моей жизни, если не считать тот год, когда Кельвин был в Багдаде: он показался мне самым длинным. Жизнь во Франции, безусловно, изменила меня (и Джулия Чайлд могла бы предупредить меня о том, что так и будет), несмотря на то что изменения, как часто бывает с действительно важными вещами, отвоевывали меня у прежней жизни постепенно. Кусочек за кусочком. Я считаю, что это правильно: только так можно смаковать жизнь.

Как говорится по-французски, *bonne continuation*[19].

Глава 1. Париж. Бифштекс с картошкой фри



Я не отношу себя к ненасытным плотоядным, но в атмосфере Парижа есть что-то, что порождает во мне желание вонзить зубы в кусок бифштекса с кровью. Возможно, все дело во французском парадоксе: существует соблазнительная теория о том, что диета, богатая сыром, мясом и красным вином, фактически способствует снижению уровня холестерина. Может быть, на меня так действует созерцание того, как напомаженные губы сексапильных парижанок собираются в складочки вокруг надкушенной сочной отбивной.

Бифштекс с картошкой фри[20] относительно просто заказать в ресторане, если вы, как и я, все еще не вполне на короткой ноге с французскими гласными, которые произносятся в нос. Слова прямо-таки слетают с языка, без каких бы то ни было неприятных

сюрпризов, как, скажем, бывает, когда спрашиваешь официанта о содержании в блюде консервантов и по ответу понимаешь, что заказала презервативы[21]. Однако в один из моих первых обедов в классическом парижском бистро я выяснила, что за заказом бифштекса следуют встречные вопросы.

«Quel cuisson désirez-vous?»[22] – проговорил официант небрежно, как если бы поинтересовался датой моего рождения или цветом волос. На нем были очки в круглой оправе, белая рубашка и черный галстук-бабочка, а также черный фартук ниже колен. Годами он мог, пожалуй, сравниться с сушеной свиной ногой, свисающей с потолка в середине зала.

До сей поры мне удавалось сбить официанта с толку, и он полагал, что я говорю по-французски. Теперь же, поняла я, песенка моя была спета. Средней прожарки, подумала я и попыталась выкрутиться с помощью отчаянной попытки буквального перевода: «Uh… *moyen*?»

Выражение усталого разочарования возникло на его лице. Но он повидал достаточно американских туристов и понял, что я имела в виду. *«À point»* — поправил он меня.

Со временем я заучу целый словарь бифштексной лексики: подрумяненный сверху и замороженный внутри *bleu,* равномерно розовый *a point,* зажаренный до коричневого цвета жесткий *bien cuit.* Я научусь наслаждаться вкусом бифштекса, приготовленного по-французски—*saignant*—с пурпурным центром, сочащимся красным. Но на тот момент я просто повторила слова за ним и запила их большим глотком вина.

Я начала мечтать о жизни в Париже, когда мне было шесть лет, после семейной поездки в Европу на летние каникулы. Сначала мы оказались в сером и чопорном Лондоне, где целую неделю дрожали от холода над чашками с горячим чаем, хотя на дворе была середина июля. Я с трепетом взирала на ирокезы панков, собирающихся на площади Пикадилли. Затем мы приехали в Париж, окативший нас жаркой волной лета в самом разгаре. Он был живой – Париж, – он дышал теплом, дни казались бесконечными, прекрасные прохожие носили прекрасные одежды и говорили на прекрасном, странном языке. Этот город атаковал меня фейерверком ощущений: роскошные здания из бледного известняка, парки, переполненные полуобнаженными загорающими людьми, вкус багета, который окунули в горячий шоколад, завывания сирен, отпечатки плетеных стульев кафе на моих липких от пота бедрах, кока-кола из охлажденных стеклянных бутылок, быстро нагревающаяся без кубиков льда, запахи свежих круассанов, выдержанного сыра и человеческого пота. Все это было так ново для меня, так не похоже на единственную знакомую мне реальность стерильного микрорайона в пригороде Южной Калифорнии. Мне нравилось не все, но все притягивало внимание и удерживало в состоянии,

которое, как я позже узнала, называется «франкофилия».

Поездка была запланирована в соответствии с канонами семейства Ма в надире (или зените, смотря с чьей точки зрения) буйных подростковых лет моего старшего брата. Он проводил бóльшую часть времени в компании своего плеера, так что родителям приходилось утешаться красным вином. По мере того как длилось наше путешествие, они – мои родители и брат – все больше тускнели и истощались: им не терпелось вернуться домой, к своим обычным делам, одежде и миру. Я же, напротив, все больше оживлялась день ото дня.

«Я хочу учить французский», – заявила я родителям. У меня было ясное чувство, что это моя судьба. В конце концов, дали же они мне французское имя – Анн-Мари? Они отвечали с напускным энтузиазмом, который лишь приглушила липкая теснота нашего гостиничного номера. За плечами у нас была долгая экскурсионная неделя, в течение которой родители проявляли чудеса ловкости, управляясь с маниакально распевающей детские песенки малолетней дочерью и депрессивным сыном-подростком. Мать считала, что французский – это непрактично, что это не язык, а розовая карамелька, лингвистический эквивалент пустых калорий, в отличие от ее родного языка: полезного, питательного мандаринского диалекта китайского языка. Если у вас есть опыт общения с матерью-китаянкой, вас совсем не удивит, что в итоге я начала изучать мандаринский диалект.

Моя следующая поездка в Париж состоялась через двадцать два года. Второй раз я оказалась здесь с моим мужем Кельвином, который жил в Париже несколько лет во время обучения и по окончании колледжа. Он показал мне два лица города: старые притоны Бельвиля в грязном микрорайоне двадцатого округа, контрастирующие с масштабным величием бульваров Османа[23]. В отличие от иных воскрешенных детских воспоминаний Париж не разочаровал. Город показал себя с лучшей стороны во время того отпуска: был необычайно ярким, голубое июньское небо – ясным, цветы в Люксембургском саду – особенно изобильными, а официанты – терпеливыми, давая мне возможность сделать заказ по-французски.

> Говорят, что в Париж невозможно не влюбиться, и я была влюблена без оглядки: в моего мужа, в прекрасный город, в стройные бокалы, из которых мы пили шампанское, наблюдая за струями фонтана на площади Сен-Сюльпис.

Париж вызывает зависимость? Возможно. После той поездки

у меня не было других планов на отдых. Каждое сэкономленное пенни, каждая заработанная неделя отпуска предназначались для Франции. Мы приезжали зимой, чтобы дрожать под затянутым тучами небом без единого просвета; мы возвращались летом, чтобы жариться на палящем солнце, не покидающем небо до одиннадцати часов вечера. С каждым отъездом мне хотелось большего. Больше разрезанных вдоль хрустящих багетов со сливочным маслом и джемом. Больше кованых чугунных балконов, украшенных оконными горшками с геранью. Больше станций метро в стиле ар-нуво, больше прогулок по набережной Сены, больше внезапных ракурсов собора Парижской Богоматери в окнах автобусов.

Будучи не в Париже, я иногда мечтала о переезде туда, о жизни в одном из узорчатых каменных зданий, придающих городу такой элегантно-строгий вид. Как бы я себя чувствовала, гадала я, если бы стала частью местного общества, если бы меня встречали в кафе рукопожатием, если бы продавщица в *boulangerie* привычно готовила наш багет и мы бы возвращались домой по мосту через Сену? Я хотела бы досконально изучить автобусные маршруты, разведать собственные короткие пути, приветствовать соседей бормотанием «*Bonjour*». Больше всего я хотела бы наблюдать, как смена сезонов влияет на содержимое прилавков рынка, собирать урожай и возделывать мой собственный клочок французской *terroir*[24], приобщиться – пусть даже на короткое время – к простым, прозаичным, нерушимым традициям французской кухни. Я бы хотела покупать пирог с сюрпризом[25] на день Богоявления, шоколадные колокольчики на Пасху и фуа-гра на Рождество. Я хотела, чтобы все эти традиции стали, пусть временно, моими, одновременно осознавая нереалистичность и непрактичность моих фантазий. У нас были американские паспорта, а не европейские. Как бы мы могли обойти французскую бюрократию, печально известную своими сизифовыми проволóчками? Каким волшебным образом могли бы мы убедить одного из конторских служащих с каменными лицами позволить нам остаться? Как бы мы зарабатывали на жизнь без разрешения на работу? В действительности такая возможность *существовала*, но я не верила, что нам когда-нибудь настолько повезет. Дипломатическая карьера Кельвина была связана с частыми переездами с одного иностранного поста на другой: в прошлом он служил в Туркменистане, Нью-Йорке, Пекине и Вашингтоне. Почему бы им не отправить его в Париж? Но перспектива такого аппетитного назначения казалась весьма отдаленной, несмотря на то что Кельвин бегло говорил по-французски и следил за новостями французской политической

жизни так же рьяно, как за турнирной таблицей Национальной лиги по бейсболу. Американское посольство в Париже – одно из самых престижных мест работы в мире: туда обычно направляют в качестве награды после выполнения задания в особо сложных регионах, таких как Африка или Гаити, либо после выполнения поручений без сопровождения семьи в зонах боевых действий. Но то, во что я отказывалась верить, все-таки произошло.

Мы ехали по сельской части штата Пенсильвания, собираясь навестить деда и бабку Кельвина в городке Стейт-Колледж. Остановившись на заправке, Кельвин проверил почту и поделился со мной хорошей новостью. Позже мы остановились в мотеле, но я не сомкнула глаз всю ночь. Во мне все пело в предвкушении пикников в Люксембургском саду, ненавязчивого присутствия Эйфелевой башни, вечернего поедания мороженого в вафельном стаканчике при возвращении домой по мосту через Сену. Я просто не могла поверить, это было слишком прекрасно, чтобы быть правдой: жизнь в Париже, вместе с мужем, где каждый будет заниматься своим любимым делом. Фрустрация, которую я ощущала из-за тягот жизни «супруги на буксире», отсутствие постоянной работы, постоянного дома, оторванность от друзей и семьи, потеря независимости и идентичности – все это было не в счет по сравнению с перспективой прожить три года в Париже. Благодаря счастливому стечению обстоятельств или расположению звезд мы попали в Город Света[26], который для меня был Городом Мечты.

До переезда в Париж, еще в Америке мечтая о нем, я создала образ идеального кафе. В нем были зеркальные колонны и оцинкованная барная стойка, плетеные стулья и столики на тротуаре, где сидела я с бесконечным бокалом красного вина, а мир проходил мимо. Ворчливые официанты подносили сочные бифштексы, подрумяненные до корочки снаружи и розовые внутри, достаточно нежные, чтобы нож с легкостью упирался в тарелку, обрамленные горячей картошкой фри, впитывающей вытекающие соки.

Приехав в Париж, я выяснила, что многие из кафе воплощают по крайней мере часть моих фантазий, в одних кофемашина распространяет историческое очарование, в других подкупают современные квадратные тарелки и список приторно-сладких коктейлей, в третьих есть залитые солнцем *террасы*, где я могла наслаждаться *citronpresse*[27] летними днями. В кафе, расположенном ближе всего к нашей квартире, были плетеные стулья и столики на тротуаре; владелец кафе Амар приехал из Туниса, и мне нравился кус-кус[28], который он готовил. Однако, несмотря на все разнообразие кафе, их объединяло неизменное

наличие трех компонентов: кофе, вина и бифштекса.

С накоплением застольного опыта в Париже я все больше задавалась вопросом: как приготовить идеальный бифштекс с картошкой фри? И как вышло, что он стал первым дежурным блюдом города?

Основные ингредиенты блюда – говядина, картофель – родом не из Парижа. В его пригороде не выращивают скот, а *картошка*

фри, по сведениям противоречивых источников, была придумана в Бельгии. Возможно, популярность блюда связана с ограниченностью перечня меню типичного уличного заведения: выбор так невелик, что большинство французов делают его еще до того, как садятся за столик. Еще одно возможное объяснение – по мнению Вильяма Берне, в прошлом мясника и владельца прославленного французского стейк-бистро Le Severo, – постоянная нехватка времени у жителей большого города. «Кусок мяса с приправами готовится мгновенно – и так же быстро съедается», – сказал он.

Бифштекс был завезен во Францию войсками английской оккупации непосредственно после битвы при Ватерлоо в 1815 году. Само слово также возникло по ту сторону Ла-Манша и происходит от старонорвежского *steikjo,* что означает «жарить». В Англии XV века мясо подавали со шкварками, посыпав корицей, но ко времени поражения армии Наполеона его уже стали сервировать без соуса. По сегодняшний день бифштекс делается из вырезки, костреца или филе, то есть из бедра животного, хотя современная техника разделки туши в разных странах и культурах может различаться. Поговорите с любым мясником, и он убедит вас в том, что его техника позволяет добыть лучшие, наиболее крупные и нежные куски мяса.

Готовить бифштекс достаточно легко: приправьте, бросьте на горячую сковороду, не пережаривайте. Но из бесед со страстными поклонниками мяса я быстро уяснила, что для мастерского исполнения этого блюда требуется умение и терпение. Когда я переехала в Париж, американский приятель-гурман порекомендовал мне посетить южную часть города, четырнадцатый округ, где Вильям Берне держит бистро Le Severo. Кто лучше него мог бы объяснить все тонкости приготовления ломтя мяса и нескольких картофелин?

Берне оказался ширококостным мужчиной с наблюдательным взглядом опытного официанта над оправой профессорского вида очков, практически свисающих с кончика носа. Он вырос в департаменте Возгез на северо-востоке Франции, где приобрел специальность мясника, после чего переехал в Париж, где работал, кроме прочего, в прославленной сети мясных магазинов Boucheries Nivernaises. В 2005 году он открыл Le Severo – крохотный ресторанчик с парой столов темного дерева, меню из нескольких наименований, написанных мелком на доске, висящей на наименее короткой стене заведения, и оцинкованной барной стойкой, выходящей другой стороной на кухню, рассчитанную на одного повара. Берне работал с посетителями: принимал заказы, подносил еду и рекомендовал вино из ассортимента в наличии,

насчитывающего двести бутылок, в то время как повар хозяйничал на своей кухне. Я слышала шкворчание мяса, которое бросают на раскаленную сковороду, потрескивание и бульканье свеженарезанной картошки сорта Бинтье, которую дважды окунают в горячее масло, первый раз при температуре около 60 ˚С, второй раз при 180 ˚С.

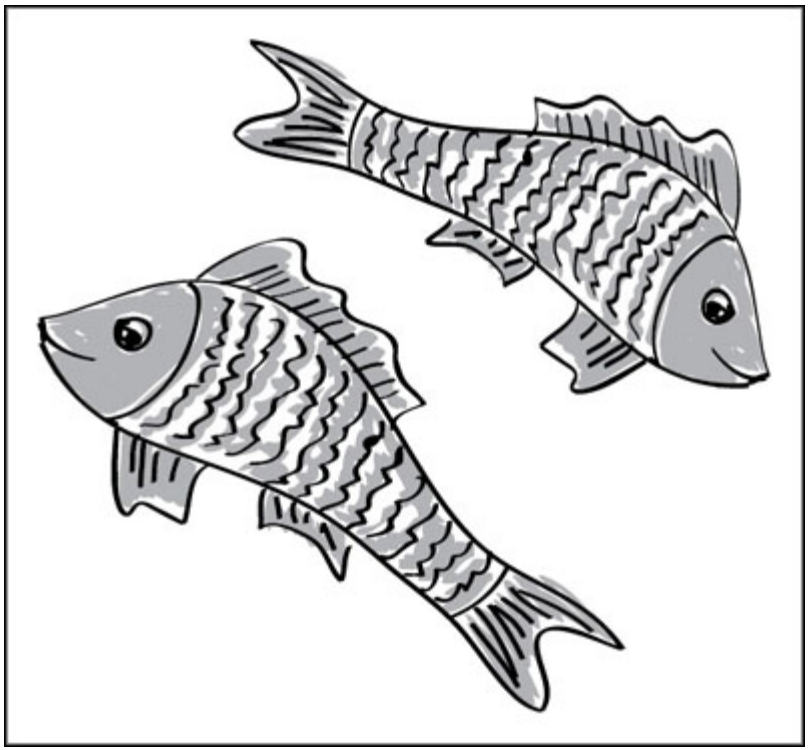
> Истинная магия бифштекса, объяснил Берне, происходит еще до того, как он попадает на сковородку, в процессе вызревания мяса.

Он развешивает большие куски мраморной говядины[29] в сухом холодном месте и оставляет на несколько недель, иногда месяцев, запуская процесс, в результате которого вкус мяса становится более концентрированным, а соединительные ткани разрываются, и филе становится нежным, как масло. По-французски такое выдержанное в сухом месте мясо называется *rassis*[30], это слово также употребляется по отношению к хлебу или к тяжелому на подъем человеку.

Кроме салатов, предлагаемых в качестве первого блюда, гарниров из стручковой фасоли, картошки фри и картофельного пюре и классических десертов а-ля крем-брюле, в меню я увидела только мясо – телятину и говядину, – подаваемое без соуса. И все. «Если будете писать о моем ресторане, – сказал мне Берне с умоляющей ноткой в голосе, – прошу, упомяните о том, что я бы предпочел, чтобы вегетарианцы не приходили сюда. Мне просто нечего им предложить».

Лестничным пролетом ниже обеденного зала располагалось логово Берне – крохотная, ярко освещенная мастерская в подвальчике, где он рубил большие куски мяса на отдельные порции, из которых получался *bavette* (скирт-стейк[31]), *faux-filet* (клаб-стейк[32]) или *entrecote* (рибай-стейк[33]). В углу комнаты был оборудован камерный холодильник с входом, в котором поддерживалась температура около 2 ˚С. Здесь он на несколько недель, иногда – месяцев, подвешивал куски большого размера для сушки и вызревания. В глубине холодильника тускло освещенные стеллажи с мясом мерцали, как неотшлифованные драгоценности, рубиново-красные по сравнению с пугающе белым слоем жира. Берне взял в каждую руку по куску говядины, один выдержанный и один свежий. «До того как мясо станет *rassis,* оно издает запах скотобойни», – сказал он. Я послушно понюхала оба куска. Они пахли абсолютно одинаково – издавали слабый влажный животный запах говядины. На некоторых из выдержанных кусков образовалась темная пушистая корочка плесени, которую Берне срезáл перед порционной нарубкой.

(Когда я спросила, можно ли сфотографировать холодильный шкаф с мясом, он посмотрел на меня в ужасе. «Я бы ни за что не допустил публикации таких снимков! – сказал он. – Это слишком неаппетитно: после этого никто не захочет обедать у меня».)



В наше время, по соображениям, связанным с временными ограничениями и желанием получить быструю прибыль, практика выдерживания говядины во Франции сходит на нет. Хорошо выдержанный ломоть говядины утрачивает от 30 процентов изначального объема из-за обезвоживания – а это сильный удар по стоимости, если продукт продается на вес. Сейчас в Париже практически невозможно найти мясную лавку или стейк-бистро, торгующее *boeuf rassis*[34], поделился со мной Берне. Он проверил, все ли в порядке с мясом, заново завернул несколько кусков в муслин, перевернул другие, обращаясь с ними так, как будто бы он был скульптором, а эти бруски плоти – его шедеврами. Он показал мне *côte de boeuf*[35] – особо ценный кусок, который рестораны продают за восемьдесят евро на две порции. Перевернув мясо на другой бок, он сказал: «Требуется как минимум тридцать дней, чтобы кот-де-беф созрел до нужной кондиции. Если бы мне дали в два раза больше времени. Шестьдесят дней… вот это была бы бомба!» – пробормотал он

мечтательно.

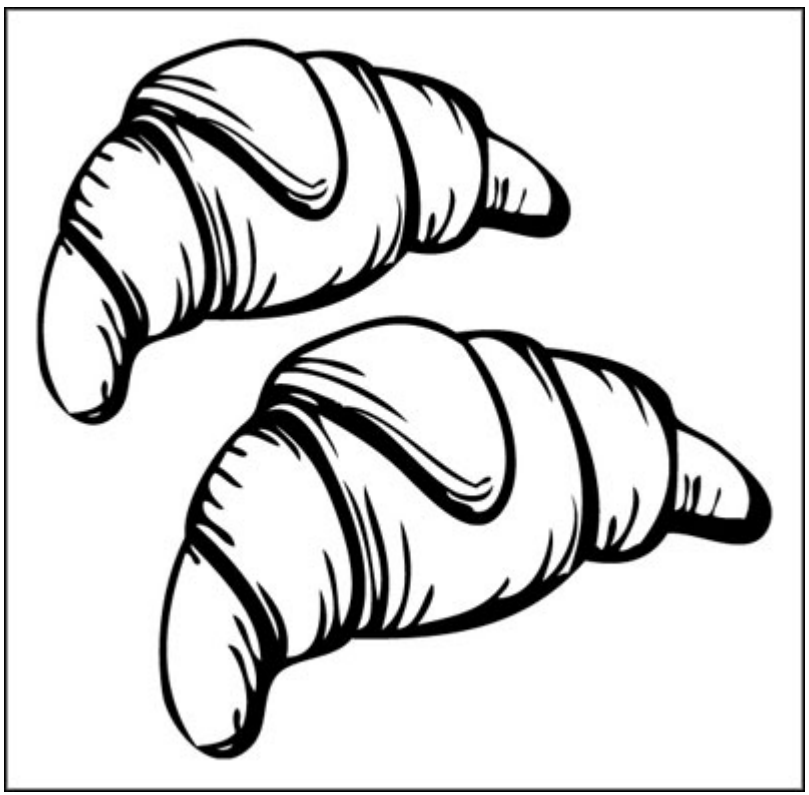
Я ела бифштекс в ресторане в самую первую неделю после переезда в Париж, еще даже не успев распаковать коробку с кухонной утварью. Кельвин и я запрыгнули в вагон метро и направились через весь город в двадцатый округ, в кафе, которое он считает «своим» – как приверженный посетитель, друг и бывший сосед. Он частенько засиживался в Le Mistral, будучи студентом парижского колледжа. Причиной нашего посещения, помимо очевидной (бифштекс и красное вино), было желание повидать нашего друга Алена, владельца Le Mistral на пару с братом Дидье.

Двадцать лет назад, в пору, когда Кельвин был студентом по обмену и жил в Бельвиле, он пришел в кафе, вооруженный лишь базовым французским. Познакомившись с братьями, в то время стоявшими у прилавка, он быстро подружился с ними после нескольких чашек утреннего кофе и вечерних кружек пива. Дидье и Ален помогли Кельвину найти работу и квартиру. Они приглашали его к себе домой, в Аверон. Они кормили его горячими обедами за то, что он прописывал на грифельной доске мелком блюда дня. Каждый день они обсуждали политику, историю и рок-группу Doobie Brothers – и Кельвин заговорил на беглом французском практически без акцента. Хотя время и расстояние разлучили дружную троицу, их связь не оборвалась.

Своей дружбой они частично были обязаны и самому Le Mistral, местному заведению, открытому отцом Дидье и Алена в 1954 году. Кафе уютно расположилось на углу неподалеку от станции метро «Пирене», являясь местной достопримечательностью и сияя гостеприимным золотистым светом. Заходя внутрь, чувствуешь запах – смесь свежего кофе и горячего сыра, легкий холодок из подвала и шум – гул голосов, возгласы официантов, передающих заказ поварам: *un cafe allonge*[36] или *un quart de vin rouge*[37]. Круглые колонны покрыты крохотными прямоугольниками зеркальной плитки, красные скамейки из кожзаменителя, настенные бра, излучающие теплый свет, салфетки под приборы в шахматную клетку, меню на грифельной доске, установленной на стульях, неизбежная оцинкованная барная стойка.

В тот августовский вечер мы стояли у бара, пили красное вино, произведенное братьями в их кооперативе в Авероне, и болтали с Аленом, который одновременно сооружал какие-то замысловатые салаты. Двадцатый округ, с магазинными вывесками на арабском, вьетнамском и китайском языках, совсем не похож на лощеную тишь левого берега: не блистая великолепием для туристов, он представляет собой *quartier*

populaire, микрорайон рабочего класса. Рядом с нами два молодых человека размешивали сахар в кофе, болтая на смеси арабского и французского. На другом конце барной стойки мужчина цедил пурпурный напиток из высокого запотевшего бокала. *«C'est un monaco»*[38]*,* — сказал Ален, проследив за моим взглядом, – пиво с добавлением гранатового сиропа, объяснил он. Женщина с седыми волосами в темно-зеленом глянцевом плаще, которую Кельвин помнил еще с 1988-го, передвинула единственный стул в уединенный уголок бара, где читала газету, время от времени прихлебывая из своей *demi*[39].



В нашу последнюю встречу с Аленом, тремя годами раньше, мой французский сводился к десятку недавно выученных слов. Но теперь я могла похвастаться дипломом Мидлбери Колледжа штата Вермонт по программе изучения французского языка с погружением – семь недель грамматических упражнений, постановочных классов, стихотворных декламаций и эссе на темы искусства «новой волны». Я жила в общежитии студенческого городка с первокурсниками колледжа, которые были на пятнадцать лет моложе меня, писала письма воображаемому другу по переписке по имени «Непорочность» и заучивала

реплики к пьесе, которая навсегда врежется в мое подсознание. Все это само по себе было опытом, достойным отдельной книги: в результате волосы мои поседели (в буквальном смысле слова); тем не менее, кроме общего туалета и второсортной еды из местного кафетерия, мне понравилось абсолютно все.

Мое китайско-американское детство было для меня временем, когда французский язык не был в чести. Мать так и не смогла избавиться от ужаса и отвращения, связанных с воспоминаниями о своей жестокой мачехе, бывшей наполовину француженкой, и в результате отговорила меня от изучения французского языка – хотя прямого запрета не было высказано, но явно чувствовалось ее неодобрение. «Зачем тебе учить французский? – спросила она меня, когда я поступила в девятый класс. – Никто не говорит по-французски». Поэтому я выбрала испанский, а в колледже переключилась на язык, который она считала поистине полезным: мандаринский диалект китайского. В возрасте двадцати лет я провела лето в том самом молодежном кампусе в Вермонте, участвуя в программе изучения китайского с погружением и завистливо глазея на студентов, которые занимались французским: они дымили самокрутками, в то время как я запихивала в свою голову очередную сотню китайских символов.

Вынуждена признать, что моя мать была права насчет китайского. Когда, почти через десять лет после того летнего курса, я последовала за мужем в Пекин, мне действительно очень пригодились порядком залежавшиеся языковые навыки. Но все же она недооценила важнейший фактор изучения языка – любовь. Я уважала китайский, но не любила его. Я любила французский и благодаря этому могла заучивать дополнительную лексику, читать в оригинале романы Жоржа Сименона перед сном, снова и снова делать фонетические упражнения. Моя мечта сбылась: я погрузилась в язык дипломатии, романтической любви и поэзии. И сейчас мне не терпелось похвастаться своими успехами.

«Tout le monde va bien? Christine? Les enfants? Didier?»[40] – спросила я, обменявшись с Аленом поцелуями в щечку.

«Ca va, ca va. Tout le monde va bien, ouais»[41]. – Он добавил немного красного листового салата и рассыпал сверху консервированную кукурузу.

Разговор продолжался. Я описала нашу новую квартиру, выходные, проведенные на молочной ферме в северном Вермонте, и поинтересовалась любимыми школьными предметами его детей. Ален отвечал как ни в чем не бывало, без малейшего признака восхищения моими продвинутыми языковыми навыками. Я начала задаваться вопросом, осознает ли он, что мы

говорим по-французски.

В итоге Кельвин, прекрасно понимающий, что я нахожусь в расстроенных чувствах, милосердно вмешался в разговор. «Анн стала лучше говорить по-французски, не так ли?»

Ален усмехнулся, улыбка озарила его широкое лицо. *«C'est pas mal!»*[42]

Pas mal? Неплохо? В то время я не знала, что этот скупой комплимент является едва ли не высочайшей оценкой из уст француза: у них вообще не принято выражать слишком сильный восторг.

«Tu as vraiment fait des progres!»[43] – добавил Ален по доброте душевной, видимо, почувствовав мое разочарование.

«Oh, non… Je fais des efforts, c'est tout»[44]. – Я попыталась проявить скромность, но на моем лице растянулась улыбка до ушей. Столько лет я страстно желала говорить по-французски – и вот: я общаюсь! я разговариваю с настоящим французом! Моя душа пела.

Ален начал рассказывать длинный анекдот об одном из бывших клиентов кафе… американском музыканте? барабанщике? члене группы Doobie Brothers? на которого он наткнулся в аэропорту? Должна признаться, я с первого предложения утратила нить повествования. Я помнила это чувство с пекинских времен: пытаешься оставаться на плаву в потоке иностранной речи, отчаянно хватаясь за знакомые слова, по мере того как они проносятся мимо, надеясь, что они станут спасительной соломинкой. За то короткое время, которое было у меня в распоряжении, я действительно немного узнала французский, часто опираясь на родственные слова в английском языке. Но глядя на Кельвина, впитывающего каждую деталь истории Алена без малейшего усилия, я испытала тихое отчаяние: мне не достичь такого уровня владения языком. Смогу ли я когда-нибудь взять у кого-то интервью для статьи, рассказать историю или хотя бы анекдот?

Затем мы переместились в заднюю часть кафе, пройдя мимо крохотной кухни, коробчонки, едва вмещающей одинокого шеф-повара, и очутившись в столовой, переделанной из старого гаража, которым она была в студенческие годы Кельвина. Стены украшали фрески с пасторальными сценами из жизни Аверона. Хотя Дидье и Ален родились в Париже, они оба считали эту обособленную землю на юге центральной части Франции своей *pays*, своей родиной.

Более пятидесяти пяти лет назад отец Дидье и Алена месье Алекс собрал сэкономленные деньги и переехал из Аверона в Париж в поисках счастья. Отчасти предприниматель, отчасти

charbonnier, или продавец угля, он надеялся открыть местное кафе и предлагать там напитки и незатейливую трапезу, а также продавать уголь. Так появился Le Mistral. Хотя в наше время сочетание угольной лавки и кафе кажется довольно эксцентричным, тогда так делали многие. Во французском языке даже есть слово – *bougnat*, – обозначающее продавца угля из Аверона, ставшего владельцем кафе. Эту традицию чтят многие кафе Парижа, увековечив ее в своих названиях: Le Petit Bougnat, L'Aveyronnais, Le Charbon.

Первое парижское кафе появилось в 1686 году: итальянец по имени Франческо Прокопио деи Кольтелли открыл на левом берегу заведение Le Procope на улице де Фоссе-Сен-Жермен.

> Владельцы заведения называют его «старейшим кафе в мире» – оно по сей день находится на том же месте, хотя улица была переименована и теперь называется рю де л'Ансьен-Комеди.

Обеденный зал кафе увешан портретами бывших посетителей, среди которых французские деятели искусства и революционеры, такие как Вольтер, Руссо и Наполеон (его треуголка висит у входа). Сейчас в этом доисторическом заведении всегда толпы туристов, а еда выглядит сомнительно. Но в тихие вечерние часы можно занять угловой столик и за чашкой кофе представлять дебаты, которые разгорались в этих красных стенах, прочувствованные речи, смех и бунтарский дух.

Поскольку интерес к кофе с годами то усиливался, то ослабевал, кафе превращались то в клубы неформального общения, то в места политических баталий, то в дымные логова художников, писателей и музыкантов. Но таким, каким мы знаем парижское кафе сейчас, с миниатюрными кофейными чашками и пузатыми винными бокалами, оно стало не раньше девятнадцатого века, когда аверонцы начали перебираться в Париж из своего горного региона.

В столицу их привела бедность, и поначалу, как большинство иммигрантов, они были чернорабочими: доставляли горячую воду и таскали ведра с углем в частные дома. Так появилась идея угольной лавки, где постоянные клиенты могли в тепле выпить бокальчик вина, размещая заказ на доставку угля; впоследствии такая лавка трансформировалась в кафе. К концу двадцатого века слово «Аверон» стало обозначать когорту лучших парижских кофеен – целую империю, насчитывающую более шестисот заведений, некоторые из которых весьма примечательны с точки зрения истории Парижа: Brasserie Lipp, La Coupole, Les Deux Magots, Cafe de Flore. Сообщество аверонцев в Париже

насчитывает около 320 тысяч человек и является доминирующим, превышая даже численность населения в самом Авероне. В наши дни, несмотря на улучшение состояния автомобильных и железных дорог, регион все еще относят к *la France profonde,* отдаленной и не очень цивилизованной части страны, выживание которой до сих пор зависит от Парижа.

«Какое блюдо могло бы символизировать Париж?» – как-то спросила я Алена. Мы с Кельвином пригласили его на ужин в кафе на Монмартре, в уютное местечко с желтыми стенами, хозяином которого был друг Алена и Дидье (еще один аверонец) по имени Жан-Луи. Сэндвич, сказал он без колебаний. Он произнес *le casse-croûte,* старомодное слово, означающее «закуску» или «обед по-быстрому». «Моя мать, бывало, наготовит целую гору для кафе».

Каждое утро мадам Одетт разрезала вдоль груду багетов и начиняла их маслом и ветчиной или липкими ломтиками камамбера, или паштетом и корнишонами. Затем она складывала сэндвичи в подобие поленницы и продавала их целый день рабочим фабрик и мастеровым – *ouvriers,* составлявшим основной контингент клиентуры Le Mistral. «В 1950-х, – сказал Ален, – большинство кафе *торговали лимонадом»,* – он имел в виду: продавали исключительно напитки и не имели кухни и даже порой холодильника. *Ouvriers* приносили еду из дома в коробке для ланча – *gamelle,* а в кафе можно было подогреть еду на простой походной плитке. (Случались дни, когда с каждой чашкой кофе продавалась рюмка спиртного, в любое время суток. Отец Алена как-то сказал ему: «Если человек заказывает кофе без выпивки, он определенно болен».)

«Вы все еще делаете гору сэндвичей каждое утро в Le Mistral?» – поинтересовалась я.

«Oh, non. Теперь мало кто ест сэндвич в кафе». – «Почему?»

Ален отхлебнул вина. «В Париже, особенно в нашем районе, раньше было много фабрик, а теперь они закрылись, – ответил он. – Теперь люди работают в офисах. А клерки больше любят горячие обеды. Клиенты все время спрашивали *plat du jour* – горячий обед, – и надо было придумать что-то, что можно быстро съесть и легко приготовить. *Et voila, le steak frites est arrive!*[45] Это вполне в духе сэндвича, – он сделал паузу, – только горячее».

В девятнадцатом округе, на северо-восточной границе города, находится широкая полоса зелени – Парк Ла-Вилле́т. Я приехала сюда в поиске исторических корней плотоядных пристрастий Парижа. В течение столетия, с 1864 по 1970 год, Ла-Виллет был известен как «Cite du Sang» – центр кровавого действа – французской оптовой торговли мясом. В 1980-х, согласно проекту

городского благоустройства, район превратился в парк в стиле постмодерн, спроектированный архитектором Бернаром Чуми́. Гуляя по зеленым лужайкам, я пыталась почувствовать отголоски нелицеприятного прошлого этого места, бывшего скотным рынком и скотобойней. Компания мальчишек на самокатах промчалась мимо меня в направлении футуристической игровой площадки.

В пору своего расцвета Ла-Виллет был «страной в стране»: разветвленным промышленным комплексом, трудоустраивающем более двенадцати тысяч человек, которые изъяснялись на профессиональном жаргоне и подчинялись действию сложного секретного кодекса воинствующих семей, регламентирующем ярую приверженность, честь и альянсы. Фермеры-скотоводы и торговцы со всех уголков Франции покупали здесь скот, предназначенный на продажу и убой. *Chevillards,* оптовые торговцы мясом, осуществлявшие забой животных, торговались с розничными продавцами, которые приезжали сюда для пополнения прилавков. Бизнес делали за стаканом вина в кафе или за сытным мясным обедом в местном ресторане.

В южном конце парка я обнаружила пережиток эпохи – старейшее стейк-бистро в Париже – Au Boeuf Couronne, – открытое в 1865 году. Входя в ресторан через вращающуюся дверь, я пыталась представить обеденный зал таким, каким он был сто лет назад, когда мужчины носили шляпы; клиенты в Ла-Виллет обычно приносили с собой куски мяса, которые шеф-повар должен был приготовить для них. Сейчас столы были накрыты белыми скатертями, светильники в стиле ар-деко наполняли комнату золотистым сиянием, на стенах висели старые фотографии: ребенок у рулевого колеса, мужчины в длинных черных комбинезонах – память о Ла-Виллет не сохранила кровавых следов. Я наблюдала, как официанты в черно-белой униформе приносят бифштексы посетителям, склоняющимся друг к другу в приглушенной беседе. Могло ли это многолюдное бистро, вошедшее в бизнес почти 150 лет назад, быть колыбелью бифштекса с картошкой фри?

В настоящее время Au Boeuf Couronne является частью группы ресторанов Gerard Joulie, разветвленной сети бистро, принадлежащей, как можно было ожидать, аверонцам. Но меню этих ресторанов показалось мне старомодным: костный мозг, разные виды стейка, картошка фри, иногда семга. Я обедала, просматривая раздел ресторана в *Le Figaroscope*[46], время от времени откладывая вилку, для того чтобы перевернуть страницу. Мой нож легко разрезал *pave*[47] – так называют бифштекс из-за его формы, напоминающей булыжник на мостовой, – и из него

потекли розовые соки. Картошка была ручной нарезки, такая горячая, что обжигала пальцы; стакан красного вина стоил дешевле, чем бутилированная вода; горка ничем не примечательной стручковой фасоли превращалась в изысканное лакомство в сочетании с беарнским соусом, приправленным эстрагоном. Я прочистила вкусовые рецепторы, отпилила кусок бифштекса, откусила и прожевала, затем положила вилку и обвела ручкой адрес в ресторанной рубрике.

Я чувствовала себя почти что парижанкой.

Около пяти лет назад Ален и Дидье решили уйти в бессрочный отпуск. Оставив Le Mistral в руках кузена, они переехали в Аверон. Хотя им обоим было чуть за сорок, они провели двадцать лет за прилавком и не возражали против мирной жизни в окружении коров. Ален хотел заняться воспитанием детей, а Дидье начал серию строительных проектов по модернизации старых ферм. Каждый из них купил по нескольку гектаров виноградника и начал заниматься виноделием, вступив в винный кооператив деревни.

Но в Париже дела пошли не очень гладко. Кафе стало приносить меньше прибыли, кто знает, почему? То ли кузен, которого оставили заправлять делом, оказался уж слишком погруженным в себя. То ли причина была во вступившем в силу законе о запрете курения в кафе, ресторанах и офисах. Как бы то ни было, требовалось принять меры. Дидье и Ален вернулись в Le Mistral, путешествуя между Парижем и Авероном посменно через две недели.

В тот первый вечер в Le Mistral я наблюдала за тем, как Ален стоял за стойкой, улыбался, пожимал руки и принимал приветствия посетителей, которые были рады его возвращению после длительного отсутствия. *«Oui, je suis revenu!»*[48] – говорил он трясущему его руку усатому господину. Он обменивался шутками с семейством, оплачивающим счет, цедил очередное пиво для седовласой женщины в дальнем конце бара, передавая его с приветом от Дидье: «Он сейчас в Авероне, но приедет через пару недель». Ален знал не всех, но казалось, что его все знают. Он был для всех кем-то типа друга или старшего брата, этакого неофициального местного патрона. Именно тогда на меня снизошло озарение. Заведение держалось на Дидье и Алене. Le Mistral существовало в этой части города более полувека и было семейным бизнесом. Люди перестали приходить не из-за застенчивости кузена и не из-за того, что им запрещалось курить в баре. Им просто недоставало присутствия братьев.

Мы с Кельвином заняли кабинку, уединенный угловой столик, где мы могли засидеться за трапезой. Официант принес нам *pichet*[49] красного вина, и мы соединили бокалы, усмехнувшись друг другу. От гротескной улыбки Кельвина у меня дрогнуло сердце. Когда принесли еду, я набросилась на бифштекс, разрезав его в самой середине, открыв миру его сочную, темно-розовую мякоть; мясо было солоноватым и плотным и напоминало о сочной траве на равнинах Аверона. На

овальной тарелке располагалась невероятных размеров гора картошки фри, еще блестящая после жарки. Картошка не была нарезана вручную, и уж точно была из заморозки (но Le Mistral и не претендовало на четырехзвездочную кухню), что не мешало мне наслаждаться смешанным ощущением хрустящего и соленого, контрастом твердой оболочки и нежного рыхлого центра. Мы с Кельвином ели и болтали, а я поглядывала на себя в зеркало за его спиной: щеки пылают, глаза горят, улыбка не сходит с лица. Я была в опьянении, а Париж был моим наркотиком.

Ален подсел за наш столик, придвинув деревянный стул, когда мы уже почти закончили трапезу. Кельвин налил ему бокал вина, и между ними завязался разговор о былых временах: о двухнедельной поездке в Аверон, испорченной непрекращающимся ливнем, о незабываемой бутылке Chateauneuf-du-Pape 1947 года, которую родители Алена открыли в обед однажды летом, о том, как Дидье поехал на машине в Голландию и потерял припаркованный автомобиль в лабиринте узких городских улиц. Они говорили о месье Алексе, скончавшемся несколько лет назад, о новорожденных племянницах, о старых друзьях из кафе.

После пяти лет брака я считала, что знаю всех друзей моего мужа. Но сейчас, вслушиваясь в разговор Кельвина и Алена, я была поражена тем, сколько было упомянуто новых для меня персонажей с поэтичными французскими именами: Жильбер, Мари-Элен, Мишель, Аньес. Для меня Франция была новой территорией, хотя кодекс учтивости французов был достаточно старомодным: я не могла запомнить, два или три раза целуются в щеку во время приветствия, а также следует ли поддерживать зрительный контакт, чокаясь бокалами. Мой муж, как я вдруг поняла, уже понимал Францию настолько тонко, что ему не приходилось что-либо заучивать. По крайней мере я могла рассчитывать на него, когда мне потребуется «перевод».

После ужина мы вышли из кафе и остановились на пересечении улиц, чтобы заглянуть за угол. «Погляди сюда», – позвал Кельвин, и я ахнула. Мы стояли на вершине холма, и город разворачивался перед нами, по мере того как здания уменьшались в размере. Далеко внизу я увидела Эйфелеву башню игрушечного размера, энергично мерцающую всеми своими огнями. Мы прислонились к стене здания, чтобы не мешать прохожим на улице Бельвиль, и некоторое время наблюдали за тем, как башенка мигает на фоне ровного оранжевого сияния городских огней.

«Когда благочестивые американцы умирают, они попадают в

Париж», – сказал однажды Оскар Уайльд. Мне повезло добраться сюда чуть раньше, и я все никак не могла поверить своему счастью. Будущее мое мерцало, как Эйфелева башня, бурлило ярким предвкушением. Кельвин протянул руку и дотронулся до меня. «Пойдем?» – спросил он, и я кивнула в ответ.

Уже позже я осознала разницу между нашими переживаниями. Кельвин чувствовал себя так, как будто вернулся домой. Я же была на пороге восхитительного приключения.

BAVETTE AUX ECHALOTES[50]

Здесь приводится моя интерпретация ряда свободных инструкций, данных мне Вильямом Берне. В его ресторане Le Severo большинство мясных блюд сервируется без соуса. *Bavette aux echalotes* (скирт-стейк с луком-шалотом) – одно из немногочисленных исключений. Его успех, что характерно для многих классических блюд бистро, полностью зависит от качества ингредиентов. Берне настаивал бы на использовании выдержанного мяса.

* * * * * * * * * *

2 порции

Для бифштекса

• 1 скирт-стейк, 250–300 граммов, срезать жир и промакнуть насухо

• Соль и перец

• 1 столовая ложка растительного масла с мягким вкусом (подсолнечного *или* из виноградных косточек)

Для соуса

• 2 столовые ложки несоленого сливочного масла, разделить на 2 части

• 4 большие луковицы шалот, очищенные от кожуры и нарезанные тонкими ломтиками

• 1½ столовой ложки красного винного уксуса

• Веточка свежего чабреца

• ½ чашки куриного *или* говяжьего бульона (*или* воды)

Приготовление бифштекса

Отрежьте от бифштекса лишний жир и приправьте его солью и перцем. Вылейте растительное масло на сковороду и поставьте на средний огонь. Проверьте температуру сковороды,

прикоснувшись к маслу деревянной ложкой: если сковорода горячая, вы услышите шкворчащий звук. Положите бифштекс на сковороду. Готовьте 2 минуты или до момента, когда нижняя сторона хорошо подрумянится и станет коричневой. Переверните бифштекс и готовьте вторую сторону 40–50 секунд, или до свертывания крови (скирт-стейк режут тонко, поэтому мясо готовится очень быстро). Перенесите на тарелку, свободно укройте домиком из фольги, держите в горячем состоянии во время приготовления соуса.

Приготовление соуса

В той же сковородке нагрейте 1 столовую ложку сливочного масла вместе со шкварками от мяса. Добавьте лук-шалот и пассеруйте на среднем огне до золотисто-коричневого цвета около 7 минут. Добавьте красный винный уксус, чабрец, бульон (или воду) и доведите жидкость до кипения. Накройте крышкой и готовьте до размягчения лука-шалота и почти полного выпаривания жидкости. Помешивая, добавьте остающуюся часть сливочного масла и сок, стекший с готового бифштекса. Попробуйте соус и при необходимости добавьте несколько капель уксуса. Нарежьте бифштекс поперек волокон тонкими полосками. Подавайте с соусом шалот, выложенным сверху ложкой, с гарниром из картофельного пюре или стручковой фасоли, приготовленной на пару́.

Глава 2. Труа. Андулет

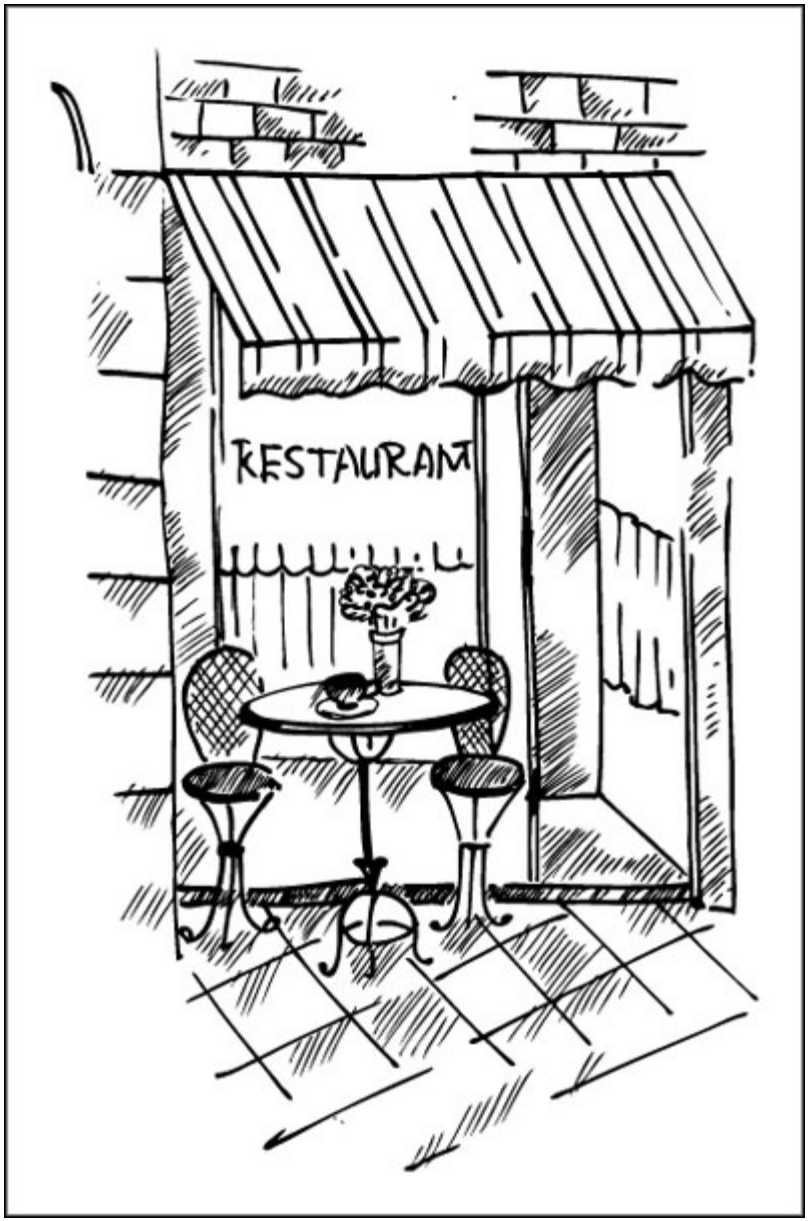
У меня все было под контролем, до тех пор пока я не увидела керамическую фигурку Будды. Она появилась в окне серым мокрым августовским утром, опирающаяся на спины грузчиков, сгибающихся под ее весом. *«On va le mettre ou,* madame?»[51] – спросил один из них, указывая подбородком на комнаты, уже доверху заставленные картонными коробками.

Мои родители навязали мне эту статую, когда в прошлый раз вычищали свой чердак. По размеру и весу она напоминала немецкого дога. Я убрала ее на хранение в надежде на то, что когда-нибудь она исчезнет, и она исчезла – по крайней мере из моей памяти. И – вот сюрприз! – ее привезли в Париж вместе со всеми остальными нашими коробками и мебелью, подняв с помощью крана на второй этаж и затащив в квартиру через

французские окна нашего обеденного зала.

Прошло пять лет с тех пор, как я в последний раз видела большинство наших личных вещей, упакованных в спешке в период тревожного месяца, разделявшего нашу свадьбу и переезд в Китай. Когда мы жили в благоустроенной квартире в Пекине, а потом в тесной арендуемой двухкомнатной квартире в Вашингтоне, коробки значительно потрепались, находясь на хранении в северной Вирджинии. Однако наша квартира в Париже не была меблирована, и вот сейчас мы снова обрели все свои вещи – к счастью или несчастью.

Разборка груды пыльных коробок напоминала просмотр моей прошлой жизни, той, которая у меня была до того, как я встретила Кельвина, когда я до изнеможения работала очередным помощником в нью-йоркском издательстве, горбатясь над ксероксом. Пытаясь найти место на книжных полках для огромных куч моих книг в мягкой обложке, я думала о последнем дне моей работы в издательстве, когда мои коллеги угощали меня кофе и пончиками, и я, к всеобщему и к своему собственному удивлению, разразилась слезами. В тот момент я не чувствовала особой разницы между двенадцатилетней девочкой и той, которая всю жизнь мечтала оставить свой след в издательском деле и выживавшей на одних горячих бутербродах с сыром, приготовленных в вафельнице. Тем не менее казалось, что прошло много времени с тех пор, как я вышла замуж и уехала из Нью-Йорка.



Я люблю рассказывать людям, что мы встретились с моим мужем на вечеринке, но, по правде говоря, нас познакомили. Наш общий приятель Джон представил нас друг другу, пригласив меня на вечеринку к Кельвину, – таким образом, ему предоставилась возможность выступить в качестве сводника. Первое, на что я обратила внимание, зайдя в квартиру Кельвина, – это был вид из окна: потрясающее сверкание Ист-Ривер и красные огни рекламного щита «Пепси-кола», отражающиеся в ней. Второе, на что я обратила внимание, – это то, что никто не говорил по-

английски, даже сам хозяин. Болтая с молодыми дипломатами и пробуя кусочки выдержанного сыра Грюйер, я ловила на себе случайные взгляды Кельвина во время его общения с гостями на русском, английском, и… французском?

«Он говорит *по-французски*?» – прошептала я Джону. Моя франкофилия вошла в режим повышенной готовности.

«Разве я тебе не говорил? Он работал пару лет в детском саду в Париже, до того как начать свою дипломатическую службу».

> Дипломат, говорящий по-французски, живущий в Париже, любящий Грюйер и детей? Что тут можно было еще сказать? Это была любовь с первого взгляда.

Шесть месяцев спустя мы отметили помолвку – настолько быстро, что было немного неудобно говорить об этом людям, – а через год поженились. Через месяц после этого мы переехали в Пекин. Я уволилась с работы в издательстве – единственная работа, которую я знала «от» и «до», занятие, которое я обожала в течение 6 лет, – и шагнула в неизвестность.

Пекин растянулся передо мной: огромный, живой, бескомпромиссный мегаполис. После первого всплеска интереса, вызванного осмотром достопримечательностей, реальность восторжествовала. Чем я могла заполнить эти дни? Шопинг в поисках поделок и дешевого жемчуга был малопривлекателен. Я снова начала брать уроки мандаринского диалекта, но они вызывали у меня неприятные воспоминания о принуждении, о детстве, когда моя мама каждую субботу тащила меня в школу китайского языка. Я рассматривала варианты трудоустройства в посольстве, но единственная работа, которую они могли предложить супругам дипломатов, – это секретарское дело, а у меня не хватало терпения на выполнение административной работы. Мой скромный уровень китайского мешал мне найти работу в этих краях. В любом случае принимающее государство не поощряло устройство на работу и даже волонтерство супруг дипломатов.

Разумеется, я скучала по своим друзьям и семье, однако больше всего – по своей работе. Более чем половину своей жизни я мечтала о работе в издательском деле, с тех самых пор, как в возрасте десяти лет узнала, что создание книг – это работа и что редакторам на самом деле платят за то, чтобы они читали. Со времени окончания колледжа несколько лет я пробивалась к редакторской деятельности собственными скромными усилиями, отвечая на звонки и отправляя посылки, управляя несколькими небольшими проектами и мечтая о том, как однажды под моим руководством ряд блестящих авторов окажется в списке

бестселлеров *New York Times*. Сейчас же я была безработной в Пекине, и мои прежние амбиции казались облаком смога, размазанным по небу, огромной зеленой тучей, состоящей из миллиарда частиц страха и неопределенности. Без работы я едва ли понимала, кем *являюсь*.

Меня пугало то, что мои друзья и семья могли бы подумать, что я совершила ошибку, выйдя замуж столь поспешно, и что я была столь незрелой и глупой, что позволила своему сердцу увести меня за шесть тысяч миль. Никогда прежде мои выходные и вечера не были столь счастливыми, наполненными прогулками до поздней ночи по извилистым переулкам Пекина, воскресными полуднями в наслаждении редким спокойствием конфуцианского храма, ужинами с пельмешками из свиного фарша и луком в компании новых друзей – голландских дипломатов.

Но я с ужасом ждала утра понедельника, когда Кельвин уезжал в офис. Рабочая неделя тянулась до бесконечности, мои дни превращались в пустое убивание времени. Я неохотно занималась на тренажерах в спортзале, проводила долгие часы за сравнительными покупками в продуктовом магазине, готовила изысканные блюда на ужин и удивлялась: как, черт возьми, я – самопровозглашенная феминистка – превратилась в домохозяйку.

Я старалась не унывать, писала письма родителям и друзьям, рассказывая об энергичности Китая, о пикниках на Великой Китайской стене, экскурсиях с поеданием жареных скорпионов на ночном рынке. На самом деле изо дня в день я боролась с проблемами самоидентичности – не только связанными с работой, но и культурными: я считала себя американкой, но все остальные видели во мне китаянку. Мои азиатские черты лица были как маска. Иногда я была благодарна за то, что могу проскочить в переполненный вагон пекинского метро и оставаться незамеченной, пока не открою своего рта. Но большую часть времени я вызывала враждебное чувство разочарования, выражаемое в двойном размере оплаты за проезд, когда таксист, видя мое лицо и слыша мой акцент, задавал всегда один и тот же вопрос: «Откуда вы?», и, отказываясь принять мой ответ, недоуменно повторял: «Американка? Но вы не похожи на американку. У американцев светлые волосы и большие носы». В такой древней и гордой, попранной и возрожденной культуре, как китайская, немного этнического шовинизма считалось нормой. Но то, что меня действительно потрясло, – это особые привилегии, автоматически присваиваемые моим белолицым друзьям и мужу: уважение, вызванное одним лишь только наличием качеств, присущих иностранцу, восхищение их знанием китайского языка, стоило им сказать: *«Ni hao»*[52]. Напротив, едва

ли кто находился ниже на тотемном столбе, чем молодая женщина, да еще и китаянка. И даже, несмотря на то что я не была настолько уж молодой или настолько китаянкой, когда мы с Кельвином появлялись вместе, люди бросали на нас лишь один взгляд и сразу думали, что я его переводчик. Иногда они предполагали вещи и похуже.

Я обедала, чтобы сделать хоть какой-то акцент в своем дне. На час или на два каждый день я погружалась в атмосферу уличных рынков, заглатывая лапшу и пельмешки. Я с замиранием сердца смотрела, как торговец блинами умело закручивал тесто на раскаленной сковороде и изящно разбивал яйцо сверху. Я ошпаривала свой язык и набивала щеки белоснежными кусками пышного распаренного хлеба. По предложению Кельвина я завела кулинарный журнал, блокнот с загнутыми уголками страниц, куда записывала недавние блюда и кулинарные приключения.

Спасение пришло однажды в виде журнальной стойки в почтовой комнате нашего здания. Я до сих пор могу воспроизвести эту картину у себя в памяти: конструкция из темного дерева, расположенная на высоте плеча, прямо напротив окна, где я забирала вещи из химчистки. Порой я все еще чувствую прилипание тонкого пластикового пакета с бельем, перекинутого через мою руку в тот момент, когда я остановилась взглянуть на яркие обложки. Это были журналы для экспатов, существовавшие в первую очередь для продажи рекламы: статьи в них были написаны на наспех отредактированном английском. Я не обращала на них внимания в течение нескольких месяцев, но в тот день взяла по экземпляру каждого журнала с собой наверх и изучила их. К концу дня я выбрала один под названием *«Этот Пекин»* — как лучший из всей стопки.

Я придумала несколько фабул для статей и переслала их на указанный в журнале электронный адрес главного редактора. Я надеялась, что буду писать о еде, но ему нужна была статья для раздела «Домашний очаг», поэтому я написала про то, как ухаживать за орхидеями. Я писала рецензии на книги, купленные во время своего отпуска, и настолько достала водителей такси расспросами об их мнении, что в какой-то момент испугалась, что они издадут бюллетень о моем изгнании из всех пекинских кебов. После того как я в течение нескольких месяцев проработала в качестве фрилансера за один RMB[53] (равен восьми центам) за слово, редактор ресторанной колонки уволился. Когда мне предложили занять эту должность, я немедленно согласилась. Да, *«Этот Пекин»* был далек от книгоиздательства «Манхэттен» – опечатки здесь приумножались быстрее, чем мы успевали их исправлять. Но, несмотря на это, мне все равно нравилось проводить обзор пекинских ресторанов и писать о местной китайской кухне, рассказывать о впечатлениях, которые в конечном итоге вдохновили меня на написание романа. Каждый день мы с коллегами пытались выбрать новый ресторан для обеда, еда часто оказывалась вкусной и всегда – до неприличия дешевой. Постепенно, склоняясь над общими тарелками с обжаренной горькой китайской тыквой и мясом ягненка под тмином, товарищи по работе превращались в друзей. Когда-то они остановили свой выбор на Пекине, а их оживленный интерес к неослабевающей энергии города и его суматохе, к его возможностям и необычному шарму был заразительным. Я начала писать статьи для американских журналов, короткие вступления к книгам размером чуть больше трех предложений. Но каждая из них была своеобразным шагом вперед, крошечным, но уверенным.

Еда стала мостиком к познанию иностранной культуры и, может быть, к новой карьере.

Суть жизни дипломата заключается в том, что как только ты полностью обосновался, приобрел нескольких друзей и стал уверенно перемещаться по новой стране, твоя трехлетняя командировка подходит к концу и приходит время двигаться дальше. После полутора лет работы в журнале *«Этот Пекин»* уборка моего стола оказалась сложнее, чем я могла предположить. Я перелопатила груды рецептов и визиток, сломанных карандашей и блокнотов с кофейными пятнами, распределяя все это на две кучки: сохранить или выбросить. В конечном итоге я отправила все вещи в большую мусорную корзину. Я должна была начать все заново в нашем следующем пункте назначения – Вашингтоне. С установления новых контактов, с новых идей для статей – мне придется строить все с нуля. И сейчас, год спустя, в Париже, я опять начинаю жизнь заново.

За день до прибытия наших вещей я прогуливалась по пустым комнатам, мысленно разворачивая ковер в этом месте, вешая любимые фотографии в том, выбирая один шкаф для хранения бокалов рядом с холодильником, и другой – для кастрюль и сковородок рядом с плитой. Три переезда за пять лет значительно подковали меня. На следующее утро я попросила грузчиков разобрать все коробки и убрать объемную упаковку. Мы с Кельвином осторожно развернули наш свадебный фарфор и поехали в ИКЕА, чтобы купить новый книжный шкаф. Что

касается Будды, то я засунула его в *нишу* подвальной кладовой, которая изначально предназначалась для хранения нашей коллекции изысканных вин. Там он и остался, завернутый в одеяла и ожидающий нашего следующего переезда.

Теперь, когда все вещи в квартире были распакованы, а Будда помещен на хранение, мы погрузились в режим *metro-boulot-dodo* — то, что французы называют трудовыми буднями: метро, работа, сон. Кельвин с головой окунулся в новую работу в американском посольстве, а я работала над пересмотром моего первого романа, который я продала за несколько месяцев до переезда.

Я закончила черновик своей рукописи еще в Пекине, связав описание яркой городской кухни с историей молодой американки в Китае, которая волею судьбы оказалась китаянкой. Летом мне позвонила мой агент, чтобы сообщить, что она нашла издателя для моей книги, застав меня в разгар осваивания программы франкофонного погружения. Поклявшись говорить только по-французски на территории колледжа в Новой Англии, я незаметно сбежала в чисто поле, чтобы поговорить с ней по мобильному по-английски и покричать во все горло от счастья. Даже сейчас, спустя несколько месяцев, двойная радость от публикации моей книги и переезда в Париж заставляла меня дрожать и одновременно вселяла легкий страх, что я не заслужила такой удачи.

Как я вскоре обнаружила, единственная вещь, которая может быть лучше работы над романом в Париже, – это *не* работать над романом в Париже. Его улицы манили к себе утренними рынками, ломящимися от разнообразия продуктов позднего лета – фрукты, которых я никогда раньше не видела: маленькие сливы золотистого цвета под названием «мирабель» и виноградный персик с бархатной кожицей и мякотью багряного цвета. Повсюду были *fromageries*[54], которые стоило посетить, много булочных и французские багеты, которые стоило попробовать. Я хотела совершать покупки так, как это делает *une vraie femme au foyer*[55] – с корзинкой, перекинутой через руку, покупая продукты лишь на один день, а то и лишь для одного приема пищи.

«Ah, non, monsieur! C'est trop! C'est trop!»[56] – кричали маленькие старушки на рынке. Они все как одна искусно маневрировали возле меня со своими магазинными тележками на колесах и строили глазки продавцу овощей. *«Juste un TOUT petit peu!»* Чуть-чуть! *«Une POIGNEE!»* Маленькую горсточку! *«Pas TROP!»* Не ТАК много! *«S'il vous plâit!»*

Я не могла не задаться вопросом, а что же они готовят дома? Что едят истинные французы? Я пыталась заглянуть в их корзинки, но их содержимое не наводило меня ни на какие

мысли. На ужине с Дидье в местном кафе я сидела на стуле с прямой спинкой. Из меню, написанного мелом на грифельной доске, он выбрал незнакомое мне блюдо под названием андулет. А после этого названия стояло пять колких букв: АААААА.

«Что это?» – спросила я.

«*C'est un plat typiquement français*, – сказал Дидье, за спиной которого в углу мелькал телевизор, показывающий футбол. – *Une charcuterie faite d'intestins de porc*»[57].

Традиционная французская колбаса, сделанная из свиных кишок? Мое любопытство тут же сошло на нет.

«Les français adorent ça!»[58] – сказал он с ухмылкой. Французы обожают это? Я была практически уверена, что он меня дразнит.

Когда принесли еду, блюдо Дидье казалось достаточно невинным: колбаса тусклого цвета в кремовом горчично-зерновом соусе. Но когда он отрезал кусочек, я почувствовала слабый, глубокий запах, напоминающий скотный двор. Либо коровье пастбище. Или использованный детский подгузник. Или один из парижских узких тротуаров, облюбованных собаками. Вы поняли, что я имею в виду, не так ли?

«Tu veux goûter?»[59] – спросил меня Дидье, его вилка и нож с куском колбасы были на полпути к моей тарелке.

«Ça a l'air délicieux… Mais non, merci»[60], — сказала я. Он бросил на меня разочарованный взгляд, как будто я показала ему свою неприязнь или просто струсила.

Таким образом, мне удалось избежать неприятного урока на тему отличий между андулетом, андуилем и копченым острым блюдом каджунской кухни[61] с одноименным названием. Я не знала, что означают буквы АААААА, но когда видела их в меню, то старалась избегать всего, с ними связанного. Я вовсе не выставляла напоказ свой избирательный вкус. И не гордилась им. Но меня не заставила бы засунуть себе в рот кусок дымящихся внутренностей даже банда, вооруженная мясницкими ножами.

Возможно, я могла бы всю жизнь избегать колбасы из требухи. Но в один прекрасный день мне пришлось готовить ужин для группы друзей – девяти всеядных и одного вегетарианца. Разработав отдельную серию специальных вегетарианских блюд, я, признаться, чувствовала легкое раздражение.

«Замечал ли ты когда-нибудь, что привередливые едоки не думают, что они особенно привередливы?» – в тот вечер спросила я Кельвина. – Кейт не ест мясо, рыбу, молочные продукты и сою. И тем не менее из ее уст всегда звучит одна и та же фраза: «Но я ведь не настолько придирчива, правда?» – Я сунула противень с красным перцем в духовку. – Я устала от людей, которые не едят

все подряд».

«Ты не ешь все подряд».

«Ем!»

«Потроха? Зобная железа? Мозги? – Он поднял брови. – Андулет?»

Я сглотнула комок в горле. Он застал меня врасплох. Я задумалась. И, кажется, стала чувствовать себя немного лицемерной.

> Как я могла считать себя непредвзятой энтузиасткой кулинарии – более того, кулинарным обозревателем, – если отказывалась отведать андулет, одно из старейших французских блюд и самых традиционных форм мясной закуски?

В конце концов, стала бы Джулия Чайлд воротить свой нос от свиных кишок?

«А почему бы тебе не разузнать побольше об андулете? – предложил Кельвин. – Ты могла бы отправиться в путешествие».

«Одна? – Я уронила зубчик чеснока, и он ускользнул под плиту. – Нет уж».

«Просто небольшое однодневное путешествие? Почему бы и нет? – Он залез рукой в продуктовый пакет и протянул мне свежую головку чеснока. – Кто знает? Может быть, тебе это даже понравится».

Так я оказалась в Труа, городе, расположенном в пределах ста миль к юго-востоку от Парижа, в южной части региона Шампань. В столице андулета.

А вы знаете, что такое потроха? Я не знала, пока не приехала в Труа. Оказывается, это слизистая оболочка желудка, сморщенная, тусклого цвета мембрана, используемая для переваривания пищи (отсюда и запах). Большая часть мира ест потроха. Их варят в китайском горшочке как жаркое, приправленное специями, крошат и добавляют в тако, тушат с помидорами и сыром Пекорино Романо – и это лишь часть их воплощений. Если они приготовлены ненадлежащим образом, то становятся жесткими и резиновыми.

Несмотря на то что в мировой практике чаще всего употребляют говяжьи потроха – имея четыре желудка, коровы располагают большим их количеством, – во Франции колбаса из требухи делается из свинины. Существует андулет де Вир, прокопченный и плотный, родом из Нормандии. Есть андулет де Гемене, родом из Бретани, сделанный из раскатанных пластов потрохов, образующих завихрение, если их разрезать по диагонали. Но самый известный вид колбас из требухи, андулет,

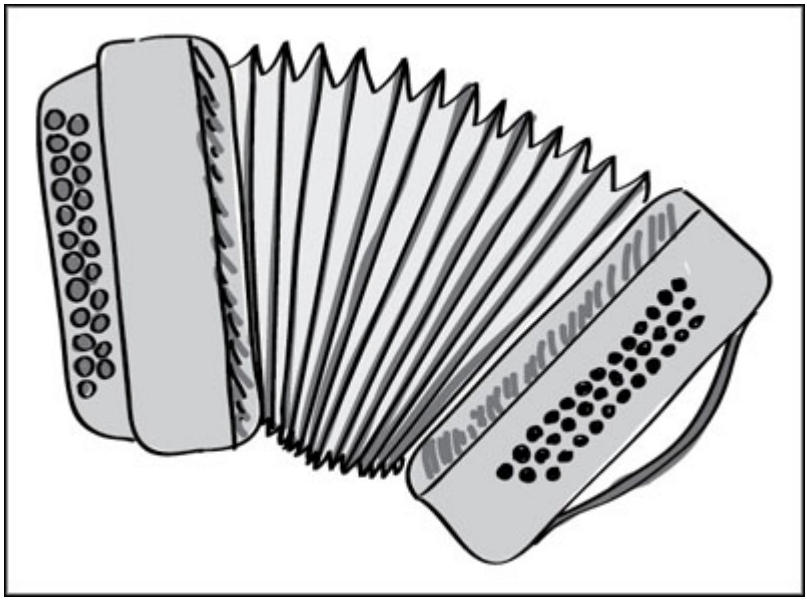
делают в Труа: рулетик из потрохов и желудка с добавлением лука, специй и большого количества соли, обернутый в *la robe*, другую часть свиных кишок.

Первое, что я заметила, войдя в безупречно чистую *мастерскую* мясника Патрика Мори, – это запах. Он был приглушенным, но настойчивым, и ударял в нос, как струя ледяного воздуха, ворвавшаяся в теплый дом с зимней улицы. Виновник этого запаха располагался возле больших окон: пластиковое ведро, заполненное бледно-розовыми кишками, вымачиваемыми в воде. Другие углы комнаты таили в себе такие ужасные сюрпризы, как провисшие мешочки с кровью, используемые в «будин нуар» – кровяной черной колбасе, – и мешки, забитые до отказа неидентифицируемыми частями животных.

Второе, что бросилось мне в глаза, – это растопыренная половина туши свиньи, лежащая на прилавке, похожая на анатомическую модель или схему мясника. Задняя нога была приготовлена к отрезанию для заготовки ветчины. Ребра располагались рядком, как будто на барбекю. Брюшина была мягкая, с полосками жира, готовящегося стать беконом. Круглая выемка в центре указывала на место, где раньше находился кишечник. «Я хотел показать вам, где у свиньи расположены потроха», – сказал мне Мори.

Но свинья была предназначена не только для моего просвещения. Ей было предначертано стать ассортиментом удостоенной высшей награды мясной продукции, которую Мори продает в своей лавке: *jambon*[62], *boudin blanc*[63], *boudin noir*[64], *pate de campagne*[65] *и terrine*[66]. Как и его отец, 90 процентов выручки он получал от собственных товаров, закупая и заготавливая свинью каждую среду. (Во время моего визита он перенес это событие на вторник, чтобы попасть в мой график.)

Посещение мастерской Мори было занятием не для слабонервных; впрочем, там возникало какое-то магическое ощущение, как будто ты отдаешь дань уважения древнему и почитаемому ремеслу, которое стремительно утрачивает свою силу во Франции. Меня приводила в восторг атрибутика лавки, втиснутая в ограниченное пространство: коптильня в углу, духовой шкаф промышленного назначения напротив него, большой котел для варки андулета, камерный холодильник, в котором вызревали колбасы. Сама комната была образцом бережливости – до последнего съедобного кусочка, выдержанного и проданного.

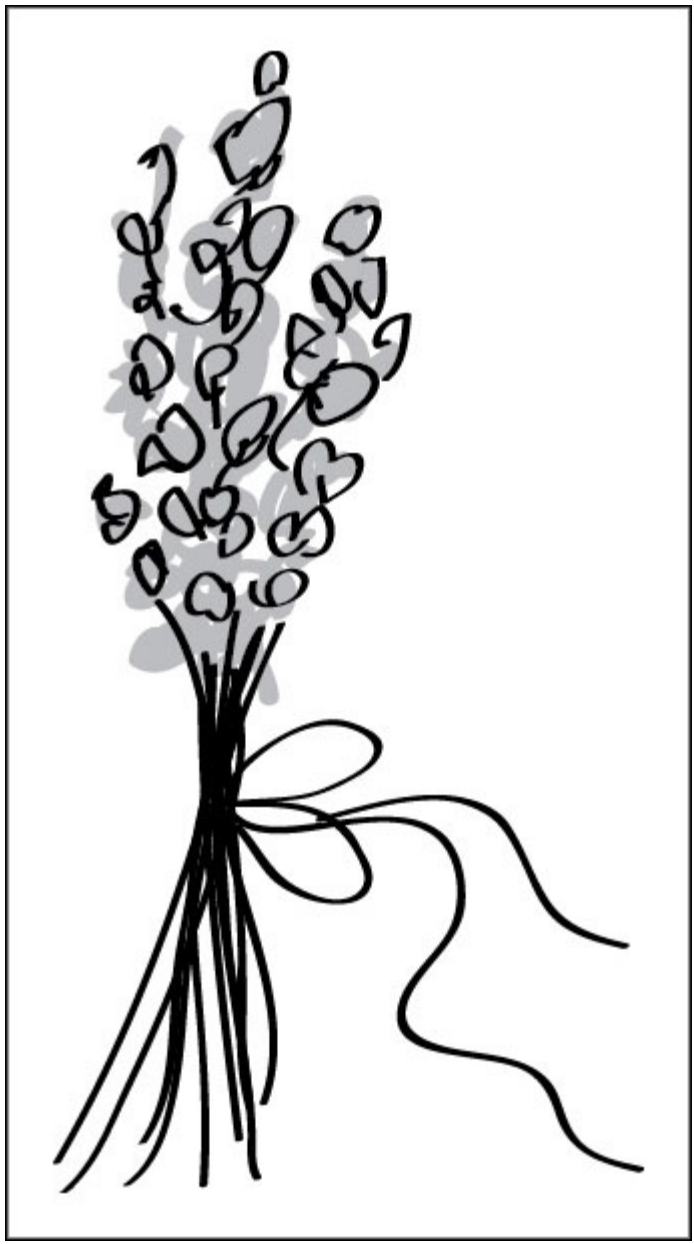


Сначала Мори поместил потроха и желудок в кипяток, чтобы тщательно их промыть. Он вручную разрезал каждый орган зигзагообразными полосами, соединенными между собой таким образом, чтобы они образовали одну длинную, узкую цепочку. Искусно скручивая кишки между собой, он посыпал их кубиками лука, солью, перцем, мускатным орехом и смесью из каких-то секретных специй. В конце он сбрызнул все шампанским, которое производится в одноименном регионе, и белым уксусом – оба ингредиента уникальны для его рецепта. «Обычно мы оставляем все это мариноваться в течение одного-двух часов», – сказал он мне. Но посмотрев на часы, он приступил непосредственно к *enrobement*[67], взяв кусок кишечника и умело просовывая внутрь скрученные потроха и желудок. На завершающем этапе колбасы осторожно – они очень нежные – томятся на медленном огне как минимум пять часов в овощном бульоне. «Они теряют примерно одну треть своей массы, – сказал он. – Самое замечательное – их варят так долго, что весь жир полностью исчезает».

«В каком виде вы больше всего любите есть андулет?» – спросила я.

«Зажаренный на решетке для барбекю. Либо с кремово-горчичным соусом, покрытым сверху кусочком шаурса – мягкого сыра, похожего на Бри. Подержите его несколько минут в печи, чтобы сыр расплавился… употребляйте вместе с приготовленным на пару картофелем, либо с квашеной капустой… *Et voila. C'est tres fin dans la bouche*[68]. – Он выглядел так, как будто готов был прямо сейчас навернуть целую тарелку… *«Voule-vous en gouter un*

morceau maintenant?[69] – внезапно спросил он. – Я мог бы запечь андулет в духовке. Это займет секунду».



Я посмотрела на часы. Было девять тридцать утра. Я еще не успела сделать ни глотка чая и съесть ни крошки багета. «*C'est tres gentil de votre part*[70], – мой голос прозвучал слегка пискляво. – Но, может, быть в другой раз. Сейчас немного рановато для меня».

«*C'est vrai*[71], – сказал Мори. Однако мне показалось, что он

немного расстроился.

Андулет имеет свою родословную. Людовик II, известный как Заика, подал его на стол на пиршестве по случаю его коронации в 878 году, состоявшейся в Труа. Несколько веков спустя Людовик XIV также провозгласил себя почитателем этого блюда, сделав остановку в Труа после сражения в соседней Бургундии, чтобы запастись для пира по случаю победы. Колбаса обладала даже силой обольщения, как было обнаружено королевской армией Франции в 1560 году. В попытке завоевать Труа королевские солдаты пробили крепостную стену и рассредоточились по узким вымощенным улицам окрестностей города Сен-Дени, как вдруг остановились, плененные якобы манящим ароматом, доносящимся из колбасных магазинов квартала. Они задержались, уплетая за обе щеки андулет, что дало время городским войскам собраться и одержать победу путем внезапного нападения.

Пока я прогуливалась по тем же узким мощеным улочкам, я не могла не раздумывать, почему же все-таки Труа? Как в этом чудесном городе мог появиться такой противоречивый деликатес? Великолепный собор в стиле пламенеющей готики, ряды средневековых домов с деревянными балками, словно срисованные с пасхальных картинок, – Труа создает впечатление состоятельной респектабельности. В Средние века город был одним из крупнейших центров проведения ярмарок региона Шампань (шампанское тут, однако, ни при чем) и процветал благодаря Сене, протекающей через его центр. Рынок Труа привлекал людей со всей Европы, например фламандцев, обменивающих текстиль на средиземноморские шелк и специи, – поэтому город предлагал отведать свое деликатесное блюдо – андулет – тысячам голодных путешественников.

Фабрика по производству андулета «Лемель» – это семейный бизнес, появившийся в 1973 году. Она расположена на окраине города, в *промышленной зоне*, в сверкающем белом здании. Через окно в цех я увидела огромные синие бочки с *boyau,* свиными потрохами, – такого количества сырья достаточно, чтобы производить восемьдесят тысяч колбас в день. Рабочие, одетые в шапочки, резиновые сапоги и перчатки, заносили огромные поддоны с колбасами в комнату, где в больших количествах часами вываривaются связки колбас. На фабрике работает 160 человек посменно, с перерывом только с вечера субботы до ночи воскресенья.

В солнечном офисе я спросила Доминика Лемеля, который вместе со своим братом Бенуа заведует фабрикой, о том, что означают буквы AAAAA, которые я часто видела в описаниях

андулета.

> Один американский друг посоветовал мне никогда не есть андулет с менее чем пятью буквами А.

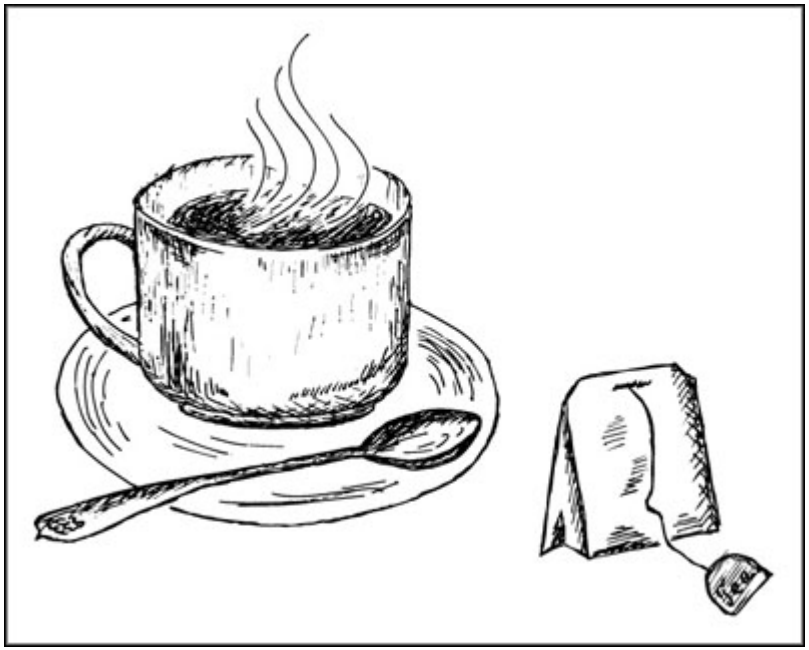
«Что они означают?»

«C'est l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique», – ответил он. В примерном переводе это означает «дружественная ассоциация любителей подлинных колбас андулет», прозванная «5А» (произносится как *сэнк а*). Объединение, что-то вроде фан-клуба, было основано в 1970-е годы пятью любителями андулета и ресторанными критиками, среди которых был знаменитый французский кулинарный обозреватель Робер Куртин, писавший под псевдонимом Ля Рейньер, с целью сохранения стандартов производства колбас из потрохов. С тех пор количество участников клуба возросло вдвое, они встречаются два-три раза в год, чтобы продегустировать образцы андулета из разных уголков Франции и лучшие из них наградить сертификатами качества. «Я однажды побывал на такой дегустации, – рассказывает Доминик. – Она началась в полдень и закончилась только в восемь часов вечера. Мы съели по меньшей мере семь колбас целиком, а между колбасами ели вареную курицу, чтобы нейтрализовать предыдущий вкус».

Доминик показал мне свои сертификаты с пятью А в рамках, с изображением пяти веселящихся поросят, где каждый поросенок символизировал одного из пяти основателей ассоциации. «Раз в два-три года жюри вновь рассматривает нашу продукцию, – сказал он. – Сертификат действителен в течение двух лет, либо до тех пор, пока производитель не меняет рецептуру или способ изготовления». (При необходимости можно получить особое письменное разрешение, которое продлит срок действия сертификата до следующей дегустации.) «5А» сохраняет почетный статус андулета», – говорит Доминик.

Хотя оценка ААААА широко ценится среди производителей колбасы, она не является официальным знаком качества, и многие предпочитают не участвовать в дегустациях клуба. Среди них – независимый производитель колбасы Патрик Мори.

«Я не хочу принимать в этом участие», – сказал он мне.



«Почему?» – удивленно спросила я. Нельзя сказать, чтобы его смущала конкуренция. Я взглянула на полки его магазина, где выстроились многочисленные кубки и медали, всего более семидесяти, – это награды Мори с 1995 года, с тех пор как он унаследовал дело отца. Уже четыре года подряд «Компаньоны свиной гастрономии», еще одно общество ценителей деликатесов, называют его андулет лучшим во Франции и в Европе. «Девяносто процентов колбас со знаком ААААА производятся промышленным способом, – объясняет он. – Если принять участие в дегустации клуба, люди решат, что мои продукты сделаны на фабрике. Я же хочу сохранить традиции, индивидуальность, семейность. Я сохраняю подлинность *veritable*[72] андулета Труа».

На минуту я подумала, не звучит ли его протест как пренебрежение лисы к зеленому винограду… Но нет, в его голосе не было ни капли зависти. Напротив, его довод характеризовал современное состояние французской кухни, которая балансирует между заводами, производящими огромное количество еды, и крошечными семейными магазинчиками и ресторанами, передающимися от поколения к поколению. Оказавшись у Мори, ты будто шагаешь на тридцать лет назад, во времена, когда супермаркеты еще не открылись в каждой французской деревушке и домохозяйки каждый день ходили в лавки мясников, булочников и зеленщиков. Во время моего утреннего визита у Мори шла бойкая торговля: в среднем он продает пятьсот-шестьсот килограммов колбасы в неделю. Однако, если учитывать

долгие часы работы, не говоря уже об интенсивном физическом труде и экономической среде, где супермаркеты предлагают низкие цены, я не могла не задуматься о том, сможет ли его магазин, да и само искусство традиционного изготовления колбас в целом, продержаться еще одно поколение.

Каждый поклонник андулета, которого я встречала в Труа – а их я встретила множество, – хотел быть *тем самым* человеком, который смог открыть мне невероятный вкус этой колбасы. «Многие не хотят ее пробовать из-за запаха, – объяснил мне Доминик. – Секрет – в качестве продукта. Если он свежий, запаха нет вовсе».

Хотя запах я все-таки почувствовала. Мы были в *laboratoire*[73] на фабрике, и один из рабочих, Паскаль, показал мне, как они нарезают кишки и желудок. И вот время пришло. Когда Доминик предложил мне отрезать несколько кусочков охлажденного андулета, я поняла, что больше не смогу отнекиваться. «Проще попробовать в холодном виде, – сказал он. – В горячем виде вкус намного сильнее».

Если порезать андулет горизонтально, он имеет мраморную поверхность, где на розоватом фоне видны белые и темно-розовые завитки. Доминик дал мне тарелку, и я постаралась вспомнить все восторженные отзывы моих парижских друзей-любителей андулета. «Когда я его ем, я чувствую причастность к Франции, – признался мне Гийом, француз, которого я встретила однажды на ужине и который провел почти все свое детство в США. – Словно я – часть истории и *terroir*»[74].

«Сытно и вкусно – *comme il faut*»[75], — говорил другой мой знакомый, Сильван.

Под взглядами Доминика и Паскаля я откусила кусочек. Вкус был соленый, очень пряный, с перцем и мускатом, похожий на болонью. Я начала жевать, и колбаса поддалась моим зубам, одновременно мягкая, но в то же время тягучая, как будто вытянутая полоска резины. Доминик выжидательно на меня смотрел.

«C'est pas mal!»[76] – сказала я. И действительно, вкус был достаточно безобиден. Однако скользкая, волокнистая, тягучая текстура недвусмысленно напоминала о том, что продукт сделан из кишок. В голове возникла бочка с кишками из производственного цеха, но я заставила себя проглотить кусок. Откусить второй раз было уже сложнее.

Доминик снова протянул мне тарелку: «Еще кусочек?»

«Non, merci»[77], – ответила я, немного побаиваясь.

Тем же вечером я ужинала с местным блогером, Селин Камун, в небольшом ресторанчике «Au Jardin Gourmand» в

историческом центре города. Нас познакомил знакомый знакомого: «О, вы едете в Труа? Там живет подруга лучшей подруги моей сестры. Я уверен, что она будет рада показать вам город». И она действительно была рада. *Fier d'etre francais, et puis fier de ma region* – эту фразу я слышала вновь и вновь на протяжении моего путешествия по Франции. Горжусь, что я француз, и горжусь своим регионом.

Я предположила, что Селин, как местная жительница Труа, будет поклонницей андулета. Но нет. *«Je deteste ca»*[78], — сказала она мне после обмена поцелуями в щеку. «Моя мать, двоюродные сестры и братья обожают андулет, а я даже запах его не переношу».

Мы устроились за столом в уютном зале, где на полках стояло множество книг, и стали изучать меню. Селин выбрала именно этот ресторан, потому что в нем подавали андулет, и меню действительно напоминало энциклопедию на тему андулета, с одиннадцатью способами его приготовления – от просто пожаренного на сковороде или гриле до заправленного особыми сливочно-сырными соусами, вплоть до шубки из фуа-гра.

«Я, пожалуй, возьму стейк», – решила Селин.

Жак Лебуа, хозяин ресторана, подошел к нашему столику. «Моя подруга – американка. Она хочет узнать побольше об андулете», – сказала ему Селин.

«О, *обожаю* знакомить иностранцев с андулетом, – сказал Лебуа, переплетая руки и практически потирая их с ухмылкой. – Знаете ли вы историю труанского андулета?»

«Хм, не думаю, нет». В любом случае я же не знала *его* версию истории.

«В Средние века, – начал он, – город оказался под осадой и был окружен солдатами, разбившими лагерь за городскими стенами. Со временем, когда из еды не осталось ничего, кроме кишок, жители начали делать из них андулет. Солдатам так понравился его запах, что они заявили жителям: «Мы вас выпустим, если вы поделитесь с нами вашей едой!»

Мы хором рассмеялись. За спиной у Лебуа прошел официант с горой тарелок, на каждой из которых лежал толстый андулет в сливочном соусе. Аромат было трудно не признать.

«Вы готовы сделать заказ?» – Лебуа вынул шариковую ручку.

Селин заказала стейк, а затем Лебуа посмотрел на меня с блеском в глазах. «Могу вам предложить андулет под сыром Шаурс, – сказал он. – Или тушеный в белом вине? Он тоже очень хорош».

«Я думаю, что возьму… – Они оба посмотрели на меня в предвкушении. – Лосось на гриле».

«Pas d'andouillette?[79] – воскликнул Лебуа. Он повернулся к Селин. – Она не хочет заказать андулет?»

«Ну, она уже целый день их пробует» – мягко сказала Селин. – Скорее всего, боится переборщить».

Я догадывалась, что он подумал: «Как такое возможно?» Так или иначе, он принес мне стейк лосося на гриле. Должна признаться, я наслаждалась каждым его кусочком.

> Андулет покорен, или по крайней мере продегустирован. Что дальше?

В Париже я блаженствовала от мысли о предстоящих нам трех годах, мечтая о трапезах, которые нас ждут. Мы зажарим бресскую курицу, и сравним сыр Бри из Мо и из Мелуна, и отведаем превосходный омлет с пряными травами после кино, и попробуем разные бургундские вина, от молодых до выдержанных, и и и…

Мой список мест, которые мы должны были посетить – рестораны, кондитерские, шоколадные бутики, колбасные лавки, *fromageries, boulangeries, cavistes*[80], – был таким длинным, что я

боялась, как бы не сломался мой жесткий диск. А потом Кельвину позвонили.

Глава посольства США в Багдаде. Это было серьезное задание в крупном посольстве, одно из тех, что приносит однозначный успех в дипломатической карьере. Кельвин старался не показывать эмоций, когда рассказывал мне о нем, но я чувствовала, как он рад и взволнован, даже несмотря на недостатки этой работы. Например, опасность.

Опасность. Он закрывал на это глаза, но когда я представила, что мой муж находится в зоне военных действий, мое сердце сбилось с ритма. Хотя посольство было в зеленой зоне, окруженное стенами, словно тюрьма, его все равно постоянно бомбили. *Расставание.* В Багдаде не предусматривалось сопровождение семьи – ни супругов, ни детей, ни родственников. Если он согласится на эту работу, мы не увидимся целый год.

Кельвин, однако, перечислил все плюсы. В течение года, пока его не будет, я смогу оставаться в Париже в наших апартаментах Бель-Эпок с белыми мраморными каминами, старинными паркетными полами и лепными потолками. Он сможет взять три отпуска из Ирака, по три недели каждый. Через год он вернется в Париж. И наш трехлетний план станет четырехлетним.

«Но разве мы не переехали в Париж, чтобы быть вместе? – Я скрестила руки на груди. – После всех твоих поездок в прошлом году?» В течение года, проведенного в Вашингтоне, Кельвин был в командировках по две недели каждый месяц.

«Я должен быть готов к службе в любой части света. В любой. Даже там, куда нельзя с собой брать семью. Как в армии». – Он повторял эти слова так часто, что я уже почти их не слышала.

«А я буду здесь одна?» – Мое волнение возрастало: за Кельвина и из-за моего возможного одиночества.

«Я понимаю, что это не лучший вариант. Но по крайней мере ты будешь в Париже».

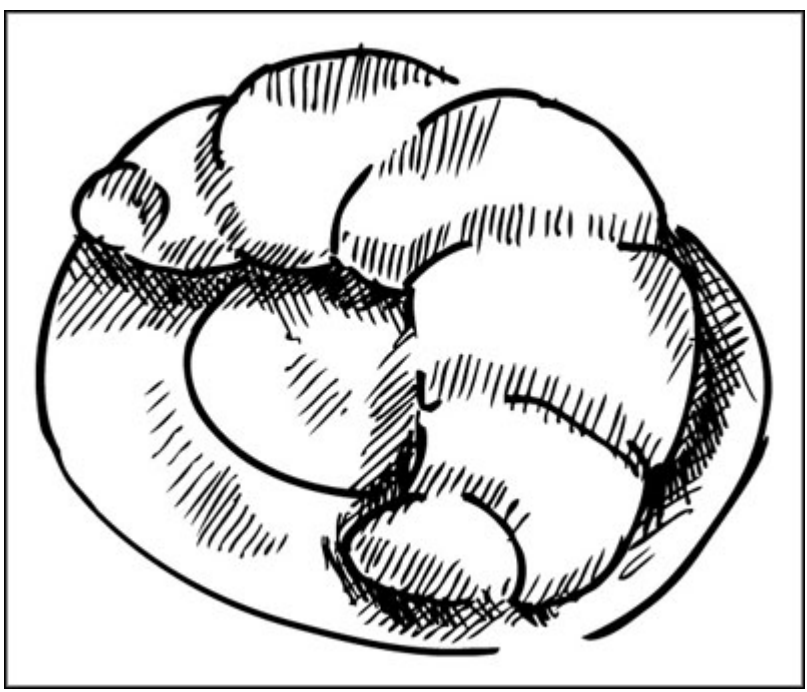
«Без тебя все будет не так». – Мои слова были наполнены горечью.

Днем, пока Кельвин был на работе, я все время плакала. Я понимала его желание, ведь он был амбициозен, как и я. Это чувство иногда чуть теплилось во мне, но иногда становилось едким и губительным. У каждого из нас были свои карьерные цели и мечты, но – по крайней мере я так думала – мы заключили безмолвное соглашение, что брак и семья стояли на первом месте. А год в разлуке нарушал это соглашение.

Как-то после обеда я была одна на кухне, подрезая стебли тюльпанов, чтобы поставить их в вазу. Я потянулась к верхней полке, чтобы достать вазу, через ряд винных бокалов. Но полка

оказалась у́же, чем я думала, и один из дешевых бокалов упал и раскололся с резким треском и звоном на множество осколков. Я снова потянула на себя вазу и неосторожным движением уронила еще один бокал.

Согласно Американской Ассоциации дипломатических служб (самое близкое к профсоюзу из всего, что может себе позволить дипломатический корпус), процент разводов в семьях дипломатов такой же, как средний процент по всей Америке. Но они не уточняют, что это 50 процентов. Я говорю об этом не потому, что мы с Кельвином когда-либо задумывались о разводе, у нас подобных мыслей не возникало. Просто хочу показать, насколько наивной я была в отношении института брака. Мы были так счастливы, так осознанно стремились принимать важные решения вместе, так редко ссорились, что я считала наш брак неразрушимым. Подметая осколки стекла, я поняла, что он настолько же хрупок, как и все остальные браки. А именно – очень хрупок.



Через полгода, после того как мы с мужем вместе переехали в Париж, он стал готовиться к отъезду. Никто из нас не хотел целый год провести в разлуке, но преданность Кельвина государственной службе и, конечно, его амбициозность помогали ему переносить эти трудности. А что касается меня, я в итоге согласилась… потому что любила его. И эта любовь включает в

себя и восхищение его гражданской ответственностью, целеустремленностью и верой в дипломатию.

За два месяца до отъезда Кельвина темные зимние дни начали делаться все светлее, погода – мягче, вместо артишоков и спаржи на рынках появились лук-порей и мангольд, а настроение у нас становилось все сумрачнее. Мы старались не говорить об отъезде Кельвина, потому что в разговорах он становился слишком реальным. Наоборот, мы старались игнорировать все уменьшающийся срок – сначала дни, потом часы. Но неизбежность отъезда сквозила в каждом вечере, в послеобеденном бокале белого вина, в золотом мерцании уличных фонарей, когда мы выходили из кино на темные и сырые вечерние улицы. Кельвин купил мне тюльпаны, когда шел с работы домой, я в последний раз приготовила его любимую еду на ужин – спагетти с фрикадельками, и мы цеплялись за эти привычные действия, наши семейные привычки.

Я хотела, чтобы время замедлило свой ход, чтобы оно остановилось. Но вдруг наступил апрель, и мы уже отмечали мой день рождения в одном из моих любимых ресторанов, элегантном рыбном бистро под названием Les Fables de la Fontaine, и я глядела на свою тарелку с идеально приготовленным языком в кляре и не могла представить, как я смогу проглотить хоть кусочек. На следующее утро Кельвин уехал. Я плакала весь оставшийся день.

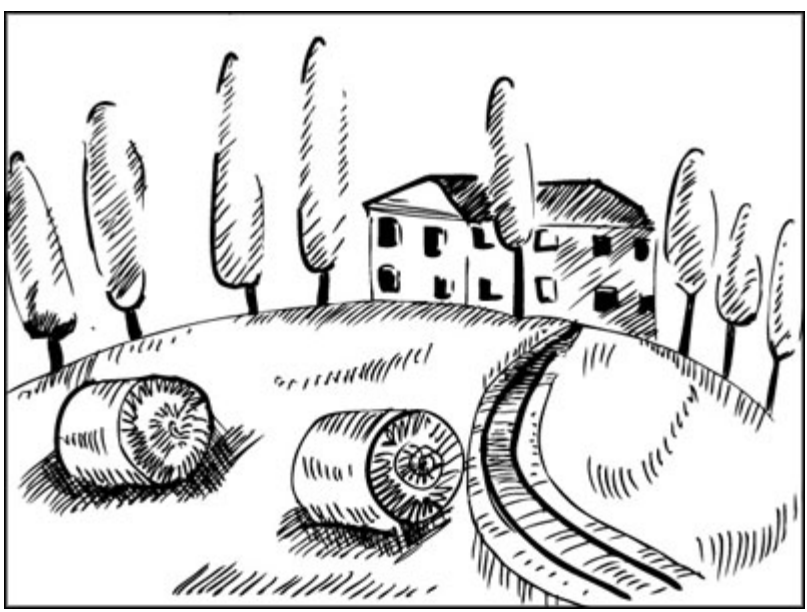
Я пыталась остановиться, я очень хотела перестать – слезы были постыдны, да и неопрятны. Но мои глаза не хотели слушаться, и слезы продолжали медленно течь, усиливаясь, чуть я начинала разговаривать с людьми. Я смогла немного успокоиться и пошла в соседнее кафе выпить кофе, но слезы снова полились рекой, как только Амар, благодушный хозяин заведения, похлопал меня по плечу и шепнул*: «Bon courage*!»[81] Я плакала у врача, когда девушка-австралийка в приемной пожелала мне держать выше нос. Я плакала на лестничной площадке моего дома, когда столкнулась с соседом, милым старичком, женатым на такой же милой старушке. Он остановился посреди лестницы, жалуясь на пятна от воды на потолке, и предложил мне иногда заглядывать к ним с женой на стаканчик вина.

Я привлекала к себе внимание. Что хуже, я убеждала французов в их мнении об американцах: что мы чрезмерно эмоциональные, неуместно себя ведем и не скрываем ничего в своей личной жизни. Я никогда не видела, чтобы француженка плакала в метро.

Господи, я даже не видела, чтобы француженка ела в метро.

А я стояла на станции метро «Эколь-Милитэр», и слезы лились из моих глаз. Мне очень хотелось высморкаться, но мой единственный платок уже насквозь промок.

Я добралась до дома и вошла в пустую и одинокую квартиру, где каждый звук отдавался громким эхом. Сверху у соседей грохотал телевизор, словно разъяренная толпа, а снизу раздавался гул метро, словно приближалось землетрясение. Хотя во все окна светило яркое весеннее солнце, я прошлась по всем комнатам и везде зажгла свет. Он отражался от стен и придавал уют огромным комнатам с высокими потолками. Но все равно часы до ужина тянулись бесконечно долго, пустые, непреклонные и одинокие. Желая отвлечься, я залезла в холодильник и обнаружила там остатки курицы, которую мы жарили для нашего воскресного ужина. Я сложила их в кастрюлю и нашла овощи для гарнира. Я долго чистила и резала морковь, лук и сельдерей на ровные кубики. Я сложила овощи в кастрюлю к курице, добавила холодной воды и отварила все вместе. Сейчас, когда Кельвин уехал, я уже не хотела, чтобы время замедлило ход, а, наоборот, мечтала, чтобы оно шло как можно быстрее до его приезда.



Стоя у плиты, я сняла накипь с бульона, убавила газ, так что на поверхности бульона только изредка возникали пузырьки. Мое кушанье наполнило квартиру уютным запахом вареной курицы,

запах, который я помнила с детства, когда мой отец варил бульон в огромной кастрюле поздними вечерами. Это был запах покоя и безопасности, объятий, любви и детских книг – запах дома. Наконец хоть на пару часов я смогла заменить запах чистоты и мыла, напоминающий мне о муже, на что-то такое же родное.

Мы с Кельвином так часто переезжали, что я привыкла думать о доме как о месте, где мы с ним находимся вдвоем. Но, даже без него, здесь все равно был мой дом, место отдыха, и я не хотела его покидать. Да и куда бы я пошла? У нас с Кельвином не было постоянного жилья, у нас не было собственности. И хотя я очень любила родителей, я бы не смогла прожить у них целый год.

«Постарайся получить удовольствие от того, что ты в Париже», – сказал мне Кельвин перед отъездом. Он сказал это частично для того, чтобы приободрить меня, потому что не мог видеть, как я грущу. Но еще я представила, как он сидит в самолете, пристегнутый к креслу ремнем безопасности, мчась по небу в страну, где никогда раньше не был. И я поняла, что в этих словах был еще и совет человека, который влюблен в Париж и так часто его покидал, человека, который знал этот город и знал, что значит жить вдали от него.

Я стояла у окна, глядя сквозь завитки кованой балконной решетки на машины, мчащиеся по бульвару Распай. Я протянула руку и собрала в ладонь сухие лепестки яркой герани, которая росла в наружном ящике. Неожиданно солнце ворвалось в квартиру, осветив ковры и диваны, и засверкало на паркете. Париж был по-прежнему здесь, со всей своей элегантной, роскошной и пышной красотой. И я была по-прежнему в Париже – городе, о котором так долго мечтала.

АНДУЛЕТ ПОД СОУСОМ МОРИ

Способ приготовления от Патрика Мори, как он сам признается, очень *costaud,* сытный, – со сливочно-горчичным соусом и под сыром. Он сказал мне, что под это блюдо хорошо подходит белое вино типа Шабли или из региона Шампань – оно смягчает резкий запах колбасы. В Соединенных Штатах андулет производят компании, специализирующиеся на изготовлении деликатесов, например «Fabrique Delices», и его можно заказать по почте из любой точки страны. Сыр Шаурс – мягкий и сливочный, производится в местности около города Труа. Если нет возможности найти Шаурс, подойдет Бри. Добавление ратафии – крепкого алкоголя, иногда с фруктовым вкусом, – по желанию. И наконец, если вы не фанат андулета, его можно с успехом

заменить на вареную куриную грудку.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 4 труанских андулета
• 1 столовая ложка несоленого сливочного масла
• 1 очищенная и мелко порубленная луковица шалота
• 3/4 стакана белого сухого вина
• 11/2 столовой ложки дижонской горчицы с зернышками
• 3/4 стакана сметаны
• Ратафия (по желанию)
• Соль и перец по вкусу
• 200 г сыра Шаурс

На сухой скороводе или в духовке подрумяньте андулет, переворачивая так, чтобы все стороны покрылись золотистой корочкой. Тем временем нагрейте сотейник на среднем огне, растопите на нем масло, добавьте мелко порезанный шалот и пассеруйте до мягкого состояния. Добавьте белое вино, доведите до кипения, чтобы жидкость выкипела на треть. Добавьте, помешивая, горчицу, сметану и капельку ратафии, затем доведите до кипения и тушите одну-две минуты. Попробуйте и добавьте соль и перец.

Предварительно разогрейте духовку. Половину соуса влейте в жаростойкое блюдо для духовки и положите в него поджаренный андулет. Сверху полейте соусом и посыпьте каждую колбаску сыром. Запекайте, пока блюдо не станет сверху золотистым и слегка не закипит, примерно 10 минут. Подавайте с приготовленным на пару́ картофелем и небольшим количеством квашеной капусты.

Глава 3. Бретань. Блинчики

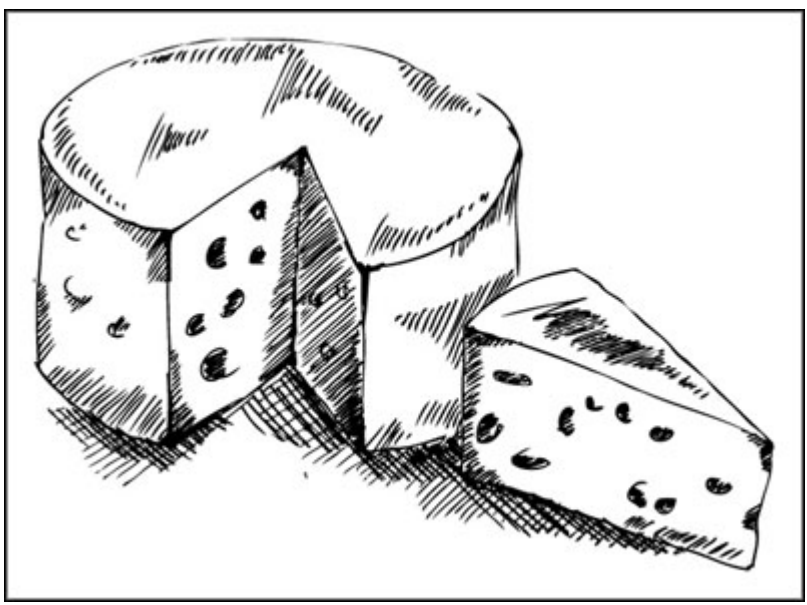
На следующее утро после отъезда Кельвина я заставила себя встать с постели и заняться повседневными делами: тренажерный зал, чай, завтрак, рабочий стол. Я бездумно пялилась в экран компьютера, пока часы в его углу не показали время, подходящее для того, чтобы сесть на автобус, следующий в другой конец города. Моя приятельница Елена пригласила меня на обед в Breizh Cafe, *creperie*[82] в Марé[83] – заведение, демонстрирующее истинно парижскую франко-японскую эстетическую комбинацию: минималистические столы-кубики, коврики татами на полу, точки васаби в винегрете, шарики мороженого с зеленым чаем для украшения десертов. Когда я вошла, она уже ждала меня, сидя у окна: свет отражался от темных завитков ее волос. Мы поприветствовали друг друга поцелуем в обе щеки: этот обычай, как я заметила, усвоили все экспатриаты, живущие во Франции, независимо от своего происхождения.

«Как ты?» – спросила она.

Я помолчала, перед тем как ответить: «В порядке». Мы с Еленой познакомились лишь несколько месяцев назад на приеме в Нейи́[84], который устроили друзья друзей. Мы сразу обнаружили общие нью-йоркские корни и разделяемый нами обеими интерес к хорошей еде – *la bouffe,* как говорят французы, – и бесстрашным гастрономическим приключениям, невзирая на лишние сантиметры на талии. С тех пор мы встречались пару раз, обмениваясь историями о недоразумениях из жизни экспатриатов (Елена была американкой, ее муж – швейцарцем) и сочувствуя друг другу по поводу неприятного положения фрилансера (она – в графическом дизайне, я – в журналистике). Но мы еще только приближались к дружбе мелкими шажками. Мне было неудобно обрушивать на нее свои проблемы.

«Кельвин уже давал о себе знать?» – спросила она.

Я кивнула: «Он написал по электронной почте вчера вечером, как только добрался до Аммана». Я проглотила комок в горле и замолчала.



Елена была достаточно чувствительна к моему настроению, чтобы прекратить дальнейшие расспросы. Она протянула мне меню, и мы вернулись к испытанному способу общения: восхищению, рассмотрению и анализу нашего выбора блюд. Может быть, мне заказать *galette complete*, тонкий блин из гречневой муки с начинкой из ветчины, сыра и яйца? А как насчет тех, с сыром и грибами? Может, заказать две разные галеты и

обменяться половинами порции? И разделить порцию листового салата с соусом из васаби? Я поняла, что мы станем друзьями – не знакомыми, которые обедают вместе, но настоящими друзьями, которые обмениваются секретами, утешают друг друга в несчастье и вместе искренне смеются, – в тот момент, когда она с энтузиазмом согласилась поделиться всем.

«Как продвигается работа?» – спросила Елена, после того как мы сделали заказ.

«Довольно медленно, – вынуждена была признать я. Я закончила редактировать мой роман несколько месяцев назад и теперь находилась в созерцательном, неспешном процессе подготовки к началу новой книги. – Мне трудно сосредоточиться».

«Милая, он только что уехал. Со временем тебе станет легче».

«Меня беспокоит то, что я провожу слишком много времени в одиночестве. Ты знаешь, что это такое – работать дома». – Я была рада тому, что у меня есть время и место для писательства, но, будучи в меру общительным человеком, жаждала ежедневного соприкосновения с человечеством даже больше, чем до отъезда Кельвина.

Она кивнула: «Когда Стефан поздно приходит с работы, я иногда целый день не разговариваю ни с кем, кроме кота».

«Я даже иногда подкарауливаю *gardienne*[85] нашего подъезда, прислушиваясь, не идет ли она, чтобы как будто неожиданно выйти из квартиры и перемолвиться с ней парой словечек».

Она засмелась: «Звони мне, о'кей? Когда почувствуешь непреодолимое желание послушать, не идет ли *консьержка*, просто позвони мне. Мы можем встретиться, выпить кофе или пообедать в любое время». – Она слегка кивнула, чтобы закрепить эффект от своих слов и уверить меня в их искренности, и я почувствовала себя преисполненной благодарности. У нас с Кельвином было несколько друзей в Париже, как старых, так и новых, но больше всего мы общались друг с другом. Я все еще не успела обзавестись тем количеством друзей, коллег и соседей, которые составляют полноценный круг знакомств.

Принесли еду. Мы с Еленой достали фотоаппараты и начали снимать: у нас не было особых на то оснований, просто еда выглядела очень привлекательно в естественном освещении. Я долго любовалась контрастом между плавленным сыром Эмменталь и темной ажурной поверхностью тонкого блинчика, перед тем как взяться за нож и вилку. Галеты были хрустящие, почти твердые, их было трудно резать и жевать, у них был глубокий ореховый вкус гречки и мягкий долгий привкус сыра.

Некоторое время мы молча жевали, затем подняли сияющие глаза от тарелок. Я почувствовала, что мой рот растягивается в улыбке… в настоящей улыбке. «Как грибы?» – Я показала на

тарелку Елены.

«Шиитаке[86], – сказала она почти благоговейно. – Хочешь попробовать?» – Мы обменялись треугольными кусками блинчиков и продолжали есть.

После того как на тарелках ничего не осталось: ни салата месклан[87] с утонченной заправкой, ни единого нежного кусочка грибов, ни крошки гречневых блинчиков, сдобренных сливочным маслом, Елена повернулась ко мне и произнесла слово, на которое я очень надеялась: «Десерт?»

Я редко ем десерт в обед. Но знаете что? Не каждую неделю у вас муж уезжает в Багдад. Мы помахали официанту: «*Deux crepes au caramel beurre sale, s'il vousplait*». Два блинчика с соусом из карамели с соленым сливочным маслом.

«Du cafe? Du the?»[88] – спросил он.

«Qu'est-ce que c'est du the au sarrasin?»[89] – Елена указала на меню. «Гречневый чай – ты о таком слышала?» – спросила она меня. Я покачала головой.

«Это японский чай, – ответил официант. – Изготовлен из поджаренных зерен гречихи».

«On va essayer[90], – сказала Елена. – Звучит заманчиво».

Сначала принесли блинчики, свернутые треугольниками, с хрустящими краями и пористыми серединками, спрыснутые золотистым соусом из соленой карамели. Я разрезала блинчик пополам, и жидкость вытекла золотой, липкой, сладко-соленой, чуть горьковатой лужицей. Между порциями мы прихлебывали чай – бледную желтую жидкость, настоянную в маленьком тяжелом металлическом японском чайнике. «Вкус какой-то жареный», – сказала Елена.

Я вдохнула ореховый аромат чая: «Знаешь, а я пробовала его. В японском ресторане в Нью-Йорке».

«Из гречихи ведь делают еще собу, гречневую лапшу?»

«Кажется, да. – Я сделала еще глоток. Чай, осознала я, соединял ресторан в Париже с его побратимом в Токио, создавая своеобразную межкультурную связь, при которой один и тот же вид зерна использовался в рецептах разных блюд. – Но гречка – неожиданный коррелят между Францией и Японией».

«Она растет в Бретани повсеместно. Ты там бывала? Побережье там дикое и прекрасное».

Я отрицательно покачала головой: «Мы собирались, но не успели до отъезда Кельвина».

Елена подняла чайничек, чтобы вновь наполнить наши чашки, а потом опустила его на стол, от чего раздался глухой стук: «Ты обязательно должна съездить туда! Запланируй поездку. О, Анн, тебе там понравится – там так шикарно, – зеленые поля и

изрезанная береговая линия. А еда! Там блинчики даже лучше, чем тут».

«Ты хочешь, чтобы я поехала в Бретань? Одна?»

«Почему бы и нет? Туда легко доехать на поезде. А на станции ты можешь взять в прокат автомобиль. С GPS ты не потеряешься».

«Я раньше никогда не путешествовала в одиночку. Не оставалась на ночь одна в чужом месте». – Уже произнося эти слова, я поняла, как глупо это звучит. Я находилась во Франции, не в Западной Африке и не в провинциальном Китае. Путешествия здесь не обременены опасностью или трудностями.

«Послушай, – Елена поставила чашку на стол, – твой муж уехал, но ты-то во Франции. У тебя в запасе лишь несколько лет. Почему бы не воспользоваться этим преимуществом? *Il faut profiter*[91], как говорят французы».

«Profiter», – повторила я, вспоминая о том, что сказал Кельвин перед отъездом. Позднее, после того как мы оплатили счет и расцеловались на прощание, после дороги домой на автобусе, я закрылась на два замка в моей звучащей эхом квартире, вновь села за компьютер и стала искать железнодорожные билеты в Бретань.

Первое, что следует принять во внимание при планировании блинной экспедиции в Бретань, – это размер региона. Он достаточно обширный – разделен на северную и южную части и далее на департаменты – и слишком велик, чтобы полностью объехать его за выходные и даже за время двухнедельного отпуска. Поэтому, чтобы добраться до сути этой территории, требуются тщательное планирование и избирательный подход. Ехать ли на север, к приморским курортным городам Сен-Мало́, Дина́р и Канка́ль – в прошлом любимое место отдыха викторианцев? Или податься на юг и запад – далеко-далеко на запад, в западный предел Франции?

> Все бретонцы, которых я расспрашивала в Париже, рекомендовали мне посетить их провинцию.

Но только одна из них, Софи Ле Флох, достала свой блокнот с адресами и дала мне список людей, с которыми можно встретиться, и мест, которые стоит посетить.

«Если хотите побольше узнать о блинчиках, поезжайте в Финисте́р»[92], – сказала она. Будучи урожденной бретонкой и владелицей одной из моих любимых парижских *creperies*[93], популярного заведения West Country Girl, Софи понимала суть дела. Она вырвала страничку с именами и телефонами из своего блокнота и вручила ее мне.

Так и вышло, что я забронировала билет в Кемпе́р, ничем не примечательный городок в 560 километрах к западу от Парижа, столицу департамента Финистер. Высокоскоростной поезд из Парижа разрывал пространство деревенских полей до станции Ренн, а там переместился на обычные рельсы и пошел медленнее. На станциях с бретонскими названиями – Ванн, Лорьян, Роспорден – другие пассажиры сходили. Когда мы подъезжали к Кемперу, конечной станции поезда, я осталась одна в вагоне. «Финистер» означает «конец земли» не случайно.

Кемпер обладает тихим очарованием, со своими узкими улочками, домами на деревянном каркасе и чудными

пешеходными мостиками, пересекающими три реки, на которых стоит город. На железнодорожной станции я выбрала машину в прокат и направилась к центру города, выбрав место назначения – *place au Beurre*. Перевод: площадь Масла. Представьте, в этом городе, который вполне может считаться блинной столицей мира, молочный жир ценится настолько высоко, что в честь него названа целая площадь. Прежде здесь шла бойкая торговля соленым сливочным маслом, сейчас же на эту симпатичную мощенную булыжником площадь выходят двери полудюжины *блинных заведений.*

Я выбрала одно из них, Au Vieux Quimper, чтобы пообедать. Войдя внутрь, я обнаружила тускло освещенную комнату с кружевными шторками на окнах, а также посетителей, прихлебывающих яблочный сидр из маленьких чаш вместо бокалов. Моя пикантная галета порадовала взрывным сочетанием сыра, бекона и грибов в сливочном соусе, щедрой начинкой из молочных продуктов и свинины, упакованной в гречневую обертку невероятной тонкости. Мне хотелось достать начинку, чтобы в полной мере насладиться хрустящими краями блина и его мягким центром, почувствовать вкус гречки, такой зернистый и ни с чем не сравнимый.

Рядом со мной сидели две пожилые женщины, сплетничающие за тарелками простых гречневых блинов, щедро умащенных соленым маслом. Перед одной стояла мисочка с кремообразной плотной субстанцией, которую она поедала при помощи ложки. Что это такое? Крем? Йогурт? Она поймала мой взгляд, и я отвернулась. Официантка вернулась, чтобы унести их грязные тарелки. «*Désirez-vous un dessert?* – спросила она женщин. – *Une crêpe au caramel au beurre salé, peut-être?*»[94]

Я добралась только до середины моего блина, однако насторожила уши при упоминании карамели с соленым маслом.

«Du caramel? Dans une crepe?»[95] – сидящая напротив меня женщина подняла брови настолько высоко, что они практически уперлись в линию ее волос, подкрашенных синим.

«C'est une sauce au caramel, faite maison». Домашний карамельный соус, – объяснила официантка.

Я смешалась. Разве эти дамы не местные? Почему им не знакома карамель с соленым маслом? Разве это не традиционное бретонское блюдо? Одно из любимых лакомств морских разбойников семнадцатого века (или что-то наподобие того)?

«On peut tenter»[96], – сказала ее подруга после длинной паузы, но в ее голосе звучало явное сомнение, хотя и было принято решение попробовать.

«А! – подумала я. – Они туристки! Они не знают про карамель

с соленым маслом». – Я поздравила себя с большей кулинарной искушенностью, чем у француженок. Нечасто такое случалось.

Официантка пришла за моей тарелкой, и я попросила принести блинчики с карамелью и соленым маслом и мне. Когда блюдо принесли, я провела ножом по центру блина, так что липкий сладко-соленый соус вновь заполнил тарелку, более темный благодаря коричневому маслу. Блин был нежнее, чем парижский, а соус слаще. Но меня мучил вопрос: затмила ли карамель своей богатой сладостью зернистый вкус блина? Я соскребла соус и откусила чистый блин, смакуя его кружевные края и мягкую сердцевину.

Да что со мной такое?

Я ни за что не прониклась бы истинной блинной культурой Бретани, если бы не встретила Луизу.

Луиз Жестан – гордая бретонка с короткими седыми волосами, крепким телосложением и руками, окрепшими от объятий и взбивания блинного теста. Я повстречала ее во второй день в Кемпере, нас представил Эрвэ́ Флох’Ле́й, местный профессор кулинарии, приятель Софи и один из многих пунктов ее списка.

Луиз родилась в 1934 году – кажется, не так давно, но она помнит то время, когда блинчики готовили на дровяной печи. У

ее бабушки был огромный *billig* – бретонское слово, означающее круглый плоский гридль[97] для приготовления блинов; его нагревали при помощи кусков раскаленного добела угля из камина. Во многих бретонских домах есть специальная плитка для приготовления блинов, обычно расположенная вне дома под маленьким навесом.

Когда Луиз была маленькой девочкой и жила у бабушки с дедушкой на ферме, пятницы считались *le jour de crepe*[98], рассказала она мне. «В каждой семье был особый день, когда готовили блины. Обычно это была пятница, потому что это был *jour maigre* – тощий день, разгрузочный день, – и в этот день мы не ели мяса».

Приготовление блинов занимало значительную часть дня. Бабушка Луиз начинала готовить в девять утра, замешивая тесто рукой – она буквально засовывала руку в емкость с ингредиентами и работала ею, как миксером, – а последний блин сходил со сковороды около трех часов дня. «Нас было так много, что за стол садились в две смены, – вспоминала Луиз. – Восемь детей да работники фермы…»

> Они съедали по столько блинов, что после обеда все доставали одеяла, сворачивались прямо на полу и спали.

«Но *как* вы ели блины?» – выпытывала я подробности.

«Просто так», – сказала она.

«Просто так, с сыром?»

«Non, nature[99]. Пустые блины с маленьким кусочком соленого масла. Или иногда *graisse sale* – крепко приправленный консервированный свиной жир. Он был дешевле, чем масло».

Во мне настолько укоренилась идея о том, что блин должен быть до отказа набит разнообразной начинкой, что поначалу мне было трудно воспринять идею пустого блина. «А как же насчет crêpe complete?» – спросила я, вспоминая наиболее популярную версию среди французских рестораторов: яйцо, ветчина и сыр.

«О, я готовлю такие для внуков, – сказала Луиз. – Но, честно говоря, бретонцы любят вкус блина, а не начинки». Я вспомнила о своем первом обеде в Кемпере, в процессе которого я отодвигала в сторону начинку из бекона и сыра и ела только тонкий блин. Возможно, мной руководил дух Бретани.

«А с блинами, – продолжала Луиз, – мы пили *lait ribot* и *gros lait».*

Я слышала о том, что *lait ribot* – это пахта, нежирная жидкость, остающаяся в маслобойке после приготовления масла. Но что такое *gros lait,* что дословно переводится как «жирное молоко»?

«C'est une specialite bretonne, un vrai delice!»[100] – уверила меня Луиз.

Позже я узнала, что *gros lait* представляет собой нечто среднее между йогуртом и *fromage frais*[101], терпкое, густое и достаточно жирное. Видимо, это и было то, что ела моя соседка по столику в *блинной*: традиционная добавка к блинам в Бретани, практически неизвестная за пределами региона.

Луиз все еще печет блины по бабушкиному рецепту, сочетая гречневую и пшеничную муку в несладком блине: так тесто получается более нежное. «Блины из Финистера хрустящие и легкие, – сказала она мне. – На севере их называют галетами и пекут только из гречневой муки. Они плотнее – *costaud*». – Она слегка нахмурилась.

Сладкие блины как на севере, так и на юге делают из пшеничной муки, которую Луиз назвала *beau ble* – прекрасная пшеница. Она подает их на десерт, смазывая растопленным маслом и иногда посыпая сахарной пудрой.

«А карамель с соленым маслом?» – спросила я.

«А что это?» – не поняла она.

Перед уходом Луиз вручила мне стопку блинов из морозилки, на секунду скрывшись на кухне. «Возьмите их домой», – настаивала она. Они были идеальной формы, золотистые в крапинку и тонкие, как папиросная бумага.

«О нет, не стоит», – протестовала я. Даже при помощи всех современных кухонных удобств требуется много усилий и энергии для приготовления блинов. И к тому же Луиз только что описывала, как взбивает тесто рукой минимум десять минут, «чтобы оживить его».

Но она настаивала: нашла пакет, чтобы сложить их, и сунула мне в руки. «У меня есть еще! – уверяла она. – У меня всегда есть еще. Если не в *холодильнике*, то в задумке».

Ее потребность в блинах напомнила мне мою мать-китаянку, которая не могла прожить и дня без чашки риса, и своего итальянского друга Жанфранко, которому требуется регулярное вливание пасты, и даже Дидье, который один раз признался мне, что так скучал по сыру во время поездки в Южную Африку, что слопал целый круг камамбера в самолете по дороге домой. Блины, догадалась я, помогают бретонцам снять стресс.

> «Хороший блин без масла не получится, – сказала как-то Софи. – Масло придает вкус».

Ее слова не выходили у меня из головы, и я решила, что должна разыскать местную молочную ферму. Поэтому я некоторое время ездила кругами по бесконечным зеленым

пастбищам, время от времени разворачиваясь и возвращаясь обратно, повинуясь монотонному голосу GPS, заладившему: «*Faites demi-tour. Faites demi-tour*»[102]. Но так как адреса у меня не было, то не было и направления. Я набирала номер телефона, но слышала лишь мычание коров.

Я пыталась отыскать ферму де Керхе – семейный бизнес, специализирующийся на натуральном производстве без применения химических веществ и расположенный близ Кемпера. Валери Гийермý, жена хозяина фермы и знаток масла, предложила рассказать о секретах своего фирменного кислосливочного масла. Но, как часто бывает в сельской Франции, у фермы фактически не было адреса, только название и ориентир на ближайшую деревню – Бриéк. Я помахала водителю проезжающей машины и, когда он остановился, спросила, есть ли рядом ферма. Одна ферма? Их там было несколько. Я произнесла название по буквам, и тот парень показал, как проехать, повторив указания три раза. Когда я наконец добралась до Валери, она тепло приветствовала меня, несмотря на то что я опоздала больше чем на час. В ее кирпичном деревенском доме мы уселись за стол, и она объяснила, как готовят *beurre de baratte:* бретонское масло.

Все начинается, рассказала она мне, со сливок, которые в процессе ферментации должны стать густыми и немного подкисшими. Затем сливки взбиваются в маслобойке – не в старомодной деревянной машине с ручным управлением, а на современном промышленном оборудовании с глубокой металлической емкостью и смертельно опасными лопастями, разделяющими жидкость и жир, «пока он не загустеет до зернистого состояния». Затем она сливает жидкость и промывает масло, обливая его водой не менее трех раз. «Секрет хорошего масла – тщательная промывка, – сообщила она. – Именно из-за остатков пахты оно прогоркает».

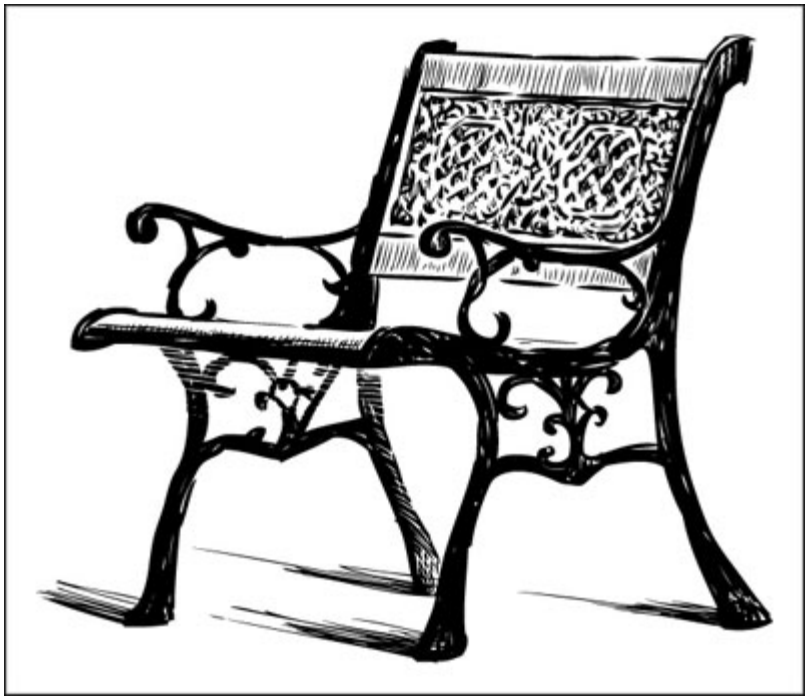
После промывки следует этап сбивания – *malaxage*, – при котором «зерна» масла объединяются в единую мягкую массу, а затем происходит соление – масло щедро сдабривается серой солью грубого помола, добываемой на побережье Бретани.

«Бретонское масло – это соленое масло, – сказала мне Валери. – В прошлом соль не облагалась налогами, поэтому ее часто использовали для консервирования пищи».

Именно комбинация хлопьев минеральной соли и пикантных кислых сливок делает бретонское масло таким востребованным и вкусным, придавая ему мягкую консистенцию и слабый привкус жареного лесного ореха.

Процесс приготовления масла занимает около двух часов от

начала до конца, от емкости с кислыми сливками до готовых брикетов. Валери, ее муж Стефан и их пятеро работников производят около 65 килограммов масла в день, а также йогурт, питьевое молоко, *gros lait* и *lait ribot* – продукты, продаваемые в супермаркетах Финистера.



Перед тем как мы попрощались, я попросила Валери описать воспоминания, связанные с блинами. «Я канадского происхождения, – сказала она. Ее акцент, который я приняла за бретонский, на самом деле оказался квебекским. – Я иммигрировала во Францию десять лет назад. – Но поскольку она вышла замуж за бретонца, блины были неотъемлемой частью ее быта. – *Le jour des crepes*[103] – это режим. Пятница – едим блины. В субботу доедаем все то, что осталось несъеденным за неделю. А в воскресенье я должна готовить для всей семьи новую порцию еды, которой должно хватить до пятницы».

«У вас есть любимый рецепт?» – спросила я.

Глупый вопрос. Валери и ее семья – как и многие в Финистере – раньше держали блинную. Она усовершенствовала до блеска профессиональное уверенно-плавное движение запястья над гридлем, каждый раз имея в распоряжении как минимум три литра теста. «Говорят, в Бретани столько же рецептов, сколько человек, пекущих блины», – сказала она, выпалив без запинки свой собственный.

Все, кого я встретила в Бретани, охотно делились со мной своим рецептом блинов. Сочетание компонентов каждый раз было уникальным: некоторые добавляли молоко, другие – яйцо, капельку меда или ложку сахара, но во всех присутствовали такие ингредиенты, как гречневая мука, жидкость и соль. И каждый, кто рассказывал мне рецепт, делал это по памяти, как будто цитировал любимое стихотворение или произносил молитву.

> Люди, которые любят вкусно поесть, говорят на одном языке, им легко обмениваться идеями и кулинарными традициями.

Но то, что меня тронуло больше всего, – это щедрость, которую я встретила в Бретани, готовность делиться личными воспоминаниями и семейными рецептами до малейшей детали. Я провела одно утро в доме Эрвэ Флох'Лея, обмениваясь практиками: изучая приготовление куинь-амана, бретонского пирога из слоеного теста с маслом, и рассказывая о том, как готовить пельмени из свинины и капусты по рецепту моего отца.

Эрвэ – *de souche (*коренной) бретонец – родился в Финистере, его предками были кельты древнего рода, возникшего много поколений назад. Он преподает кулинарию в местном профессиональном лицее в Кемпере, а в свободное время выращивает цыплят и занимается садоводством, делает свой сидр из выращенных в своем саду яблок и собирает мед из своих сот. Его дом с огромными окнами расположен в малочисленной, отдельно стоящей группе коттеджей неподалеку от деревни Бриек, и он пригласил меня, чтобы познакомить со своей семьей и угостить домашними блинчиками. В день моего визита у него в гостиной пылал камин, а на кухне была установлена плитка для приготовления блинов, с *гридлем*, глубокими кастрюлями с тестом для сладких и несладких блинов, а также *roqelle* (изящный инструмент, используемый для распределения теста по горячей поверхности гридля).

Я сидела за кухонным столом, а Эрвэ готовил блинчики, уверенно вращая запястьем над черной *горячей поверхностью*, позволяя тесту приобрести коричневый оттенок, а затем быстро переворачивая его. «Какую начинку?» – спросил он.

«Просто масло».

Эрвэ наколол на вилку большой кусок желтого масла и обвел им поверхность блина, после чего ловко перекинул блин на тарелку. Блин был похож на темное блестящее кружево, коричневый цвет гречки прекрасно смотрелся на белом фарфоре тарелки. Я провела по нему ножом, и края хрустнули под моим напором, растопленное масло на языке прекрасно сочеталось с

наполненным гречневым ароматом. Это был классический блин, прекрасный тандем хруста и нежности. Я поглотила его за две минуты, а когда закончила, Эрвэ уже был готов со всем своим *инструментарием* к приготовлению следующего. На этот раз я заказала *graisse salee,* крепко приправленное консервированное сало местного изготовления. Я никогда не замечала за собой любви к животному жиру в чистом виде, но тут было другое: терпкий вкус лука и соли, кусочки раздавленного черного перца, сало впитывалось в блин, придавая ему богатый вкус бекона, обостренный маленькими взрывами специй. Эрвэ успел и себе приготовить блин с *graisse salee,* и мы съели их на па́ру, смакуя каждый кусочек в самоуглубленной тишине.

Мы прочистили наши вкусовые рецепторы несколькими листиками зеленого салата, и Эрвэ поведал мне блинные сказания своего детства. Девочкой его жена ходила в деревенскую *crêperie* со своими собственными кусочками масла на тарелке: она припасала столько, сколько рассчитывала съесть блинов. А сам Эрвэ все еще помнит уникальный метод оплаты, принятый в *блинных* в его мальчишеские годы. Перед тем как подать блин клиенту, блинщик отщипывал уголок блина, а затем подсчитывал количество потребленных блинов и выставлял счет.

Десертные блины Эрвэ сдобрил только сливочным маслом, но больше ничего и не требовалось. Контраст сладкого теста и соленого масла, хрупкого края и пористой мякоти казался эталоном текстуры и вкуса, декадентским в своей простоте. Но что же со знаменитым соусом au caramel au beurre salé? Если мне случалось заговорить с парижскими друзьями о Бретани и блинах, то единственное, что они успевали выдохнуть перед тем, как упасть в обморок от зависти, – это «карамель с соленым сливочным маслом». Тем не менее в Финистере этот соус, как мне казалось, был всем в новинку. Когда мы с Эрвэ подбирали остатки масла с тарелок, я наконец получила разгадку.

«Когда я был маленький, соуса au caramel au beurre salé не существовало, – сказал он. – Карамель была – конфетки в обертках, – но соуса для блинов не было».

«То есть это фактически приманка для…» – Я не могла заставить себя закончить фразу.

«Туристов? *Ouais*[104]. – Эрвэ кивнул. – Люди верят в то, что это исконно бретонское блюдо. Но правда заключается в том, что пятнадцать лет назад оно даже не существовало. Я не хочу сказать, что это плохо, – добавил он, заметив по моему лицу, что я шокирована. – Просто это не традиционное блюдо. Но вкус у него приятный, и его легко готовить перед подачей на стол. Лично мне очень нравится соус *au caramel au beurre salé*».

Но я все равно чувствовала некоторое разочарование.

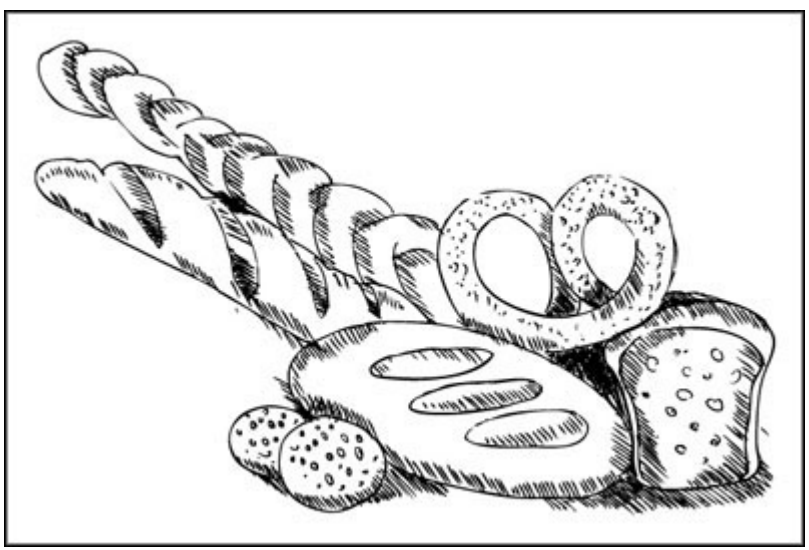
Моя поездка в Бретань пришлась на весну, и я все время высматривала в окне машины поля гречихи. Я спросила Луиз, как выглядят такие поля, и она описала бесконечные гектары полей, покрытых белыми цветами с красными стеблями, издающими волшебный запах. Однако, объезжая окрестности Кемпера в последний день моей экспедиции в Бретань, я не увидела ни

одного такого растения – ни листика. Почему? Я спросила об этом Йюэна Ле Галя – местного фермера и владельца фермы по производству пшеницы Ferme de Kerveguen, – и он расхохотался мне в лицо. *«C'est une plante d'été»,* – известил меня он.

«Летнее растение? *C'est-a-dire…*»[105]

«Его сеют в середине июня и жнут в сентябре. Цикл созревания длится лишь сто дней, – объяснил он терпеливо. Гречиха растет очень, очень быстро. Быстрее, чем сорняки».

Родина гречихи – Восточная Азия. В Западную Европу она была завезена в двенадцатом веке (по некоторым источникам, позже) в мешках с провиантом и седельных сумках солдат, участвовавших в Крестовых походах. Французское слово *sarrasin* — гречиха – в Средние века обозначало также «мусульманин»; несомненно, существовала расовая взаимосвязь между *blé noir* – мукой более темного цвета, изготавливаемой из *sarrasin*, – и темнокожими иммигрантами, которые завезли ее в Европу.



Обладая высокой стойкостью, быстрым темпом роста и способностью приспосабливаться к неплодородным почвам, гречиха уже давно заслужила репутацию продукта для бедняков. «Когда земля бедна, люди тоже бедны», – сказал Йюэн. Но с развитием торговой логистики и возрастанием доступности белой муки темная и тяжелая *blé noir* постепенно утратила популярность. В 1960-х, когда французское правительство сделало Бретань центром молочной промышленности, местные фермеры переключились на коров, и производство гречихи значительно уменьшилось в объеме. К 1990-м местные *crêperies* оказались перед необходимостью завозить свой исконный

продукт из Канады. Тогда бретонские фермеры скооперировались и снова начали выращивать гречиху.

В последнее время специалисты по здоровому питанию восславили гречку как волшебный продукт, полный аминокислот и других полезных компонентов. Но бретонцам давно уже известно о полезных свойствах этого выносливого растения. Ведь около пятисот лет назад оно спасло их от голода.

В пятнадцатом веке герцогиня Анна Бретонская впервые распорядилась о посеве гречихи в регионе. Будучи бретонской аристократкой, Анна любила свою родину с неистовой преданностью, настолько глубоко, что, несмотря на брак с двумя французскими королями, боролась за объявление ее независимым герцогством. Частично независимость основана на самообеспечении, поэтому Анна, как мудрый и прозорливый правитель, поощряла выращивание гречихи, понимая, что это питательное и полезное растение можно быстро и без усилий вырастить на бедных почвах. Так гречиха распространилась в регионе, а Анна стала любимой правительницей. После смерти она была канонизирована как святая – покровительница Бретани.

В течение трех веков гречиха чувствовала себя в Бретани прекрасно. «Пшеница облагалась налогами, – сказал Йюэн, – но не *ble noir».* Этим частично объясняется ее популярность.

«Но почему ее используют для приготовления блинов? – спросила я. – Почему не хлеб»?

Он посмотрел на меня с недоумением. «Из *sarrasin* не получится хлеб. В ней нет клейковины. Тесто слишком тяжелое. Оно не поднимется». «А как насчет…? – Я лихорадочно пыталась сообразить, какое еще питательное, вкусное и полезное блюдо можно приготовить из муки. – Можно сделать кашу?»

«В северной части Финистера готовят *kig ha farz*, – смилостивился он. – Это тушеное блюдо. В тканый кармашек помещают гречневое тесто и варят его вместе с мясом, так что тесто поглощает весь жир». – По тому, какую гримасу он скорчил при описании, я поняла, что *kig ha farz* не относится к разряду уважаемых им блюд.

«То есть остаются… блины».

«Oui».

«Потому что у людей была только гречиха, *sarrasin.* А единственный способ приготовления *sarrasin* – это блины».

«Oui».

Позже я возвращалась в отель, где меня ждали кровать и завтрак. Накрапывал весенний дождик, смеркалось.

Я задумалась над парадоксом: одно из наиболее

любимых блюд Франции, ставшее ее символом во всем мире, в начале своей истории было продуктом для спасения от нищеты, условием выживания, предметом первой необходимости.

Такова история всех социально значимых продовольственных товаров, в том числе кукурузы, риса и овса: трудности побуждают к инновациям, а инновации обеспечивают непреходящее изобилие.

Такая жизненная философия показалась мне весьма оптимистичной.

GALETTES DE BLE NOIR / ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

Из всех рецептов блинчиков, которые мне довелось попробовать в Бретани – а их было много, – моим любимым остается рецепт Эрвэ Флох'Лея. Я выторговала его в обмен на рецепт китайских пельмешков. Затем я честно пыталась воспроизвести его блинчики на своей кухне, но обнаружила, что тесто на гречневой муке чрезвычайно неподатливо. Без клейковины блинчики получались слишком твердые и толстые, они легко ломались и прилипали к сковороде. Путем проб и ошибок я выяснила, что смесь 50/50 из гречневой и белой муки дает шелковистое тесто, из которого получаются тонкие блинчики с хрустящими краями. (Гречневая мука, кстати, продается в магазинах здорового питания: ее производят специализированные мукомольные компании, такие как Bob's Red Mill; у них есть служба почтовой доставки по Америке.) Я ем галеты без начинки с кусочком соленого кислосливочного масла, но блинчики с начинкой – это любимая многими французами недорогая трапеза, в особенности – версия *complète:* сыр, ветчина и *oeuf miroir* (яйцо, приготовленное в виде глазуньи).

Сковорода должна быть умеренно смазана маслом все время, пока вы готовите блинчики (если масла будет слишком много, тесто не будет распределяться ровно). Продолжайте регулировать температуру до тех пор, пока она не станет нужной – не слишком высокой и не слишком низкой. Для этого требуется терпение, но во Франции говорят, что первый блин всегда бывает *ratee,* или «комом», и предназначается собаке или кошке. У меня комом бывает три-четыре первых блина, но я съедаю их сама.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 1 чашка гречневой муки
• 1 чашка муки для выпечки
• Соль на кончике ножа
• Соленое сливочное масло
• Начинка: тертый сыр (Эмменталь *или* Грюйер – традиционно), тонкие ломтики ветчины, яйца, слегка обжаренный шпинат, карамелизованный лук, козий сыр – все, что вам подскажет фантазия!

Замешивание теста

Возьмите большую миску и смешайте в ней гречневую муку, муку для выпечки и соль. Добавьте три чашки воды. Рукой (да-да, голой рукой) с силой размешивайте ингредиенты в течение двух-трех минут, пока тесто не станет однородным и текучим. Прикройте миску полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа, а лучше – на ночь. (Это очень важный этап, благодаря которому гречневая мука впитывает воду, в результате чего тесто легче растекается.)

Приготовление блинов

Размешайте тесто. Если оно покажется вам слишком густым, добавьте немного воды, чтобы консистенция напоминала нежирные сливки.

Нагревайте сковороду диаметром 20 см с антипригарным покрытием на среднем огне в течение 1–2 минут (вам нужно, чтобы блин готовился быстро, но не нужно, чтобы масло или тесто подгорело). Тщательно размешайте тесто. При помощи поварешки вылейте на сковороду около ¼ чашки теста, вращая и встряхивая ее для распределения теста по поверхности и создания очень тонкого ровного слоя. Для этого требуются сноровка и в меру горячая сковорода. (Если тесто слишком густое и не растекается, добавляйте по столовой ложке воды, пока оно не станет нужной консистенции.) Готовьте 60–90 секунд, пока края не зарумянятся и не начнут отходить от сковороды. Сильно встряхните сковороду – если блин отделился, то он готов к переворачиванию. Если он прилипает, оставьте на плите еще на несколько секунд. Встряхните сковороду, чтобы перевернуть блин, или подсуньте под него лопатку и переверните на другую сторону. Готовьте вторую сторону до золотистого цвета, около 30 секунд.

Положите в центр блина горстку тертого сыра и тонкий ломтик ветчины. По желанию разбейте яйцо в блюдце и вылейте в центр, используя лопатку для удерживания белка от растекания, пока он не схватится. Готовьте на среднем огне до момента, когда сыр расплавится и яйцо приготовится. Сформуйте конвертик, подоткнув края блина вокруг яйца с двух сторон, как в открытом буррито, осторожно, чтобы не накрыть желток. Немедленно подавайте на стол.

Глава 4. Лион. Лионский салат

Некоторые идеи приходят в голову в ванной, цельные, совершенные, не оставляющие сомнений, – как по волшебству. Другие возникают постепенно, поднимаются из подсознания подобно тому, как гвоздика впитывает окрашенную воду, медленно всасывая ее через стебелек, пока все лепестки не станут голубыми от краски. Мысли о том, как найти работу, приходили ко мне вторым способом.

Я знала, что должна была что-то писать: следующий роман, сразу несколько журнальных статей. Я должна была строчить рассказы о путешествиях, пока пальцы не онемеют от клавиш. Однако, чтобы утвердиться в другой стране в качестве фрилансера, требуется время, а я все еще не привыкла к новой жизни, пытаясь отделить свежие идеи от старых клише. Ревностно охраняющие свою писательскую территорию туристические обозреватели из Америки не встретили меня с распростертыми

объятиями и не стали охотно делиться своим списком контактов (да я и не ждала этого от них). А мои редакторы, привыкшие к тому, что получают от меня статьи про Азию или Вашингтон, пребывали в недоумении от моей смены писательского курса. Я очень часто слышала слово «нет». Нет, спасибо. Нам это не подходит. Это не наш стиль. Или – что бывало чаще всего – они молчали.

Насчет моего романа… Как сказать…

«Ты сегодня продвинулась в написании романа?» – голос Кельвина, донесенный Интернетом из Багдада, звучал тонко и отдавался эхом в колонках моего компьютера.

«Le Projet?[106] Не очень далеко». – Le Projet – это мой второй роман, который я вроде как пишу, всего лишь на полторы тысячи слов.

Это было мое любимое время дня – перед обедом, когда я наливала себе бокал вина, насыпала немного кешью в мисочку и встречалась с мужем. Виртуально. Каждый вечер мы болтали по скайпу, наши лица и голоса передавались через две тысячи миль по велению модема. В Багдаде время на час опережает парижское (и на два часа – зимой), поэтому наши дни начинались и

завершались примерно в одно и то же время – совпадение графиков, которому я была благодарна. Каким-то образом жизнь в одном часовом поясе хоть ненамного, но сократила расстояние между нами.

«Так странно, – продолжала я. – Каждое утро происходит одно и то же. Я завариваю себе чай, сажусь за компьютер и… захожу в Фейсбук». – Мы рассмеялись, но я говорила серьезно. С тех пор как Кельвин уехал месяц назад, моя дисциплина была полностью смыта цунами из видео с кошками. Вести жизнь писателя – занятие не для слабонервных, чувствительных или легкомысленных. Но я всего лишь человек, и, поглощенная неуверенностью в себе и волной переживаний, я тратила дни на бесцельные блуждания в Гугле. А теперь, когда я осталась без Кельвина, у меня появилась еще одна проблема: изоляция. У меня было несколько друзей, с которыми я виделась не чаще, чем позволяют социальные нормы, – возможно, раз или два в неделю. Однако я ни с кем не общалась ежедневно, даже – хотя я так надеялась на это – с *gardienne*[107] нашего дома, которая приносила письма и оставляла их на коврике у двери. Я жаждала человеческого контакта, жаждала стать частью общества. Будучи американкой, я обратилась к единственному способу это сделать, который я знала: работа.

«Книжные магазины тебе что-нибудь ответили?» – Кельвин потянулся за следующим бокалом вина, и изображение на моем мониторе исказилось, его чудесные голубые глаза и благородный рот расплылись в мутную кляксу.

«Nyet». Я отправила свое резюме нескольким англоязычным магазинам в надежде, что кому-нибудь понадобится продавец. Пока никто не ответил.

«Ну, *perviy blin komom»,* – Кельвин знал несколько фраз по-русски, которыми изредка щеголял. Для меня они все звучали одинаково.

«М-м, никогда не пей водку на московском балконе в январе?»

«Первый блин никогда не получается».

Я ударила себя по лбу: «Почему я всегда ее забываю?» Если бы Кельвин стоял рядом со мной на кухне, я бы наклонилась к

нему и ласково обняла. Но так как мы смотрели друг на друга через наши ноутбуки, то пришлось довольствоваться улыбкой из пикселей.

«А у тебя как дела? – спросила я. – Как прошел твой день?»

Он пустился в рассказы об офисных интригах, за которыми я следила как за мыльной оперой. Коллеги Кельвина казались мне потрясающими, хотя бóльшую их часть я никогда не встречала. Я часто думала о них в тренажерном зале или во время мытья посуды: мне было интересно, пообедала ли Анджали в одном из ресторанов Нью-Йорка по моей рекомендации, или какое следующее место назначения выбрал себе Тимоти – Аддис-Абеба или Куала-Лумпур. Это был еще один признак того, что мне надо чаще выходить в люди.

«А потом, – продолжал Кельвин, – пока я возвращался в комнату для отдыха из DFAC (это столовая для военных), сработал сигнал тревоги, и мне пришлось переждать в бомбоубежище, пока все стихнет. Поэтому я сегодня немного опоздал».

«Там были бомбы?» – Я пригубила вина и еле сдержалась, чтобы не выпить залпом весь бокал.

«В этот раз я слышал несколько, – подтвердил он. Мы оба затихли, и тишина встала между нами, прерываемая слабыми сигналами электроники. – Не переживай, – добавил он после паузы. – Не думаю, что были прямые удары по нам».

Это был еще один призрак, терзающий меня в моем одиночестве: страх и волнение, демоны-близнецы, заползающие в мои мысли и омрачающие мои фантазии. Я попыталась придушить их, отвлечься от них с помощью поиска работы или переживаний по поводу белокрылок, которые атакуют мои саженцы в приоконном ящике. Однако были слова, которые я не могла заставить себя произнести: минометный обстрел, бронежилет, автомобильные бомбы, нападения на конвои. Я прекрасно знала, что бóльшую часть времени Кельвин проводит в укрепленном здании посольства, которое входит в защищенную зеленую зону[108], считающуюся одним из самых безопасных мест в Багдаде. Во время поездок по Ираку (которые случались чаще, чем мне бы хотелось) он с коллегами передвигался в бронированных автомобилях, сопровождаемых вооруженными телохранителями. Но ведь речь идет о моем *муже* – моем близоруком, добродушном, любимом муже. Моем самом любимом человеке на свете. Моя тревога не поддавалась рациональным аргументам.

«Давай поговорим завтра в это же время?» – Кельвин смял пустую пластиковую коробку из-под съеденного ужина и

отодвинул ее на край стола.

«Ой, я не могу! Чуть не забыла – я завтра вечером буду работать волонтером».

«Где?»

«В Американской библиотеке в Париже. – Англоязычная библиотека находилась около Эйфелевой башни. Членами этой библиотеки когда-то были Эдит Уортон и Гертруда Стайн. – Они проводят еженедельные авторские чтения. Я буду помогать им разливать напитки, вино и разносить арахис».

«М-м-м, красное вино и арахис. Это напоминает мне…»

«О сэндвиче с арахисовым маслом и желе?»

«А разве *нет*? Тебе не кажется, что все так и подумают?»

«Может, у меня получится провести импровизированное исследование завтра вечером».

«Жду не дождусь рассказа об этом. – Я улыбнулась ему, и вокруг его глаз появились морщинки – ответная улыбка, на секунду прогнавшая из его глаз тень бесконечной усталости, вызванной трудностями его работы, семидневными рабочими неделями, переживаниями за жену, пребывающую в такой изоляции. – Думаю, это отличная идея». – В его голосе проскользнула почти неуловимая нотка облегчения от того, что я наконец-то выберусь из дома.

* * *

Кельвин был прав. Волонтерство в Американской библиотеке оказалось отличной идеей. И не просто отличной. Потрясающей. Удачной возможностью вырваться из дома. Ведь если бы я не поработала волонтером в тот вечер, я никогда бы не узнала об открытой вакансии администратора программ. Искали человека, ответственного за приглашение писателей для обсуждения их книг. Эта работа на полставки была так прекрасна, что ради нее я съела бы целую тарелку андулета. К счастью, от меня потребовалось лишь пройти собеседование, на котором я смогла убедить директора библиотеки Чарли Трухарта в том, что мой предыдущий опыт работы ассистентом редактора и нынешний – писателем – означает наличие у меня профессиональных навыков работы с неврозами, присущими только писателям. У меня голова закружилась от счастья, когда он предложил мне эту работу.

Было самое начало лета, и после пары месяцев мозговых штурмов, обсуждения сплетен около электрического чайника, тортов на дни рождения и счастливых часов на работе я чувствовала огромную благодарность за то, что являюсь частью

команды. Конечно, были и небольшие катастрофы – например, когда известный автор бестселлеров забыл о том, что должен прочесть лекцию, и мне пришлось срочно искать замену в последний момент. Или когда я ошиблась в расчете метрических сантилитров и потратила винный бюджет целого месяца на три ящика *полубутылок* вина. Но все эти неудачи ничего не значили по сравнению с удобством экзоскелета ежедневных занятий, который дала мне работа.

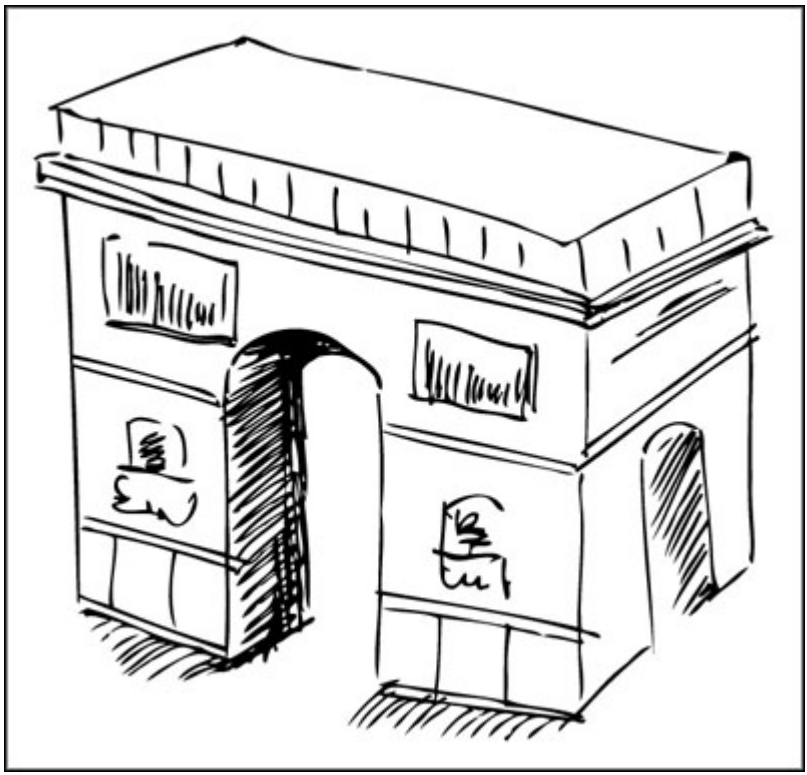
Мои коллеги представляли собой смешанную группу французов, которые учились в Соединенных Штатах, и американцев, у которых было второе гражданство в Ирландии, что дало им право работать в Европе (нигде не встречала так много американцев с ирландским паспортом, как в Париже). Они вели себя дружелюбно и открыто, болтали со мной по-английски и переходили на неформальное tu[109], как только мы начинали говорить по-французски. И все же, несмотря на двуязычие, царившее в офисе, атмосфера там была расслабляюще-американская, начиная от общей кухни, где пахло растворимым кофе, и заканчивая толпой новоиспеченных практикантов, выписанных прямо из Новой Англии[110]. Гордость не позволяла мне говорить об этом всем и каждому, однако с тех пор, как Кельвин уехал, я старалась снова почувствовать себя как дома в Париже, где специалисты по телефонным продажам говорили со мной громко и медленно, как с ребенком, где кассир в бакалее отказывался разменять купюру в пятьдесят евро, где моя вежливая улыбка часто натыкалась на пустой взгляд. Однажды почувствовав дружелюбие Американской библиотеки, я погрузилась в него и так расслабилась, что не представляла, какие огромные культурные промахи я совершала каждый день.

Я начала понимать, насколько ошибочным было мое поведение, однажды солнечным днем после нескольких недель работы. Я купила салат на обед – ненадолго выскочила на улицу, подставив лицо под лучи восхитительного июньского солнца и порывы освежающего ветра, – и принесла в офис. За своим рабочим столом одной рукой я насадила на вилку кусок огурца, а другой проверила почту.

«О, выглядит неплохо. – Элизабет, библиотекарь детского отдела, появилась в дверях, прокладывая путь среди столов бэк-офиса без перегородок. – Ты ходила в греческую *traiteur*?»[111].

«М-м-м, да. Спасибо, что посоветовала. – Я показала ей свой пластиковый контейнер с греческим салатом и долмой. – Я так рада, что здесь недалеко есть место, где можно купить себе что-нибудь легкое на обед. Мне снился повторяющийся сон, в котором я открываю офисный шкаф и вижу там салат-бар».

Она рассмеялась и сказала: «Приятного аппетита!» – Перебросила сумочку через плечо и направилась к выходу.



Я вернулась к чтению писем, снова прервавшись, когда пугающе тихий библиотекарь Франсуа прошелестел мимо моего стола. *«À plus tard!»*[112] – сказала я вслед его быстро удаляющейся спине.

«Bon appétit!»[113] – сказала библиотекарь справочной литературы Лиза, проносясь мимо меня с пакетом в руке. Мне показалось, или она бросила неодобрительный взгляд на мою еду?

В офисе повисло молчание, что было вполне нормально, – это ведь библиотека, не так ли? Но появилось странное ощущение в отсутствии дружественного постукивания по соседним клавиатурам. Я встала и прошла в смежную комнату, а оттуда в читальный зал. Даже за стойкой администратора не осталось почти никого из волонтеров. Куда все ушли? Я проверила кухню, где нашла Хосе, элегантного седовласого руководителя отдела распространения, который ел сэндвич и читал журнал. «Приятного аппетита», – прошептала я, пятясь обратно в комнату.

Как вы проводите обеденное время? Я всегда считала, что это

тот полуденный час, когда есть возможность выскочить на улицу, заняться своими делами и купить салат или сэндвич, который можно потом уминать за рабочим столом.

Выяснилось, что во Франции во время обеда… обедают.

> Согласно недавним исследованиям, 60 процентов французов каждый день с удовольствием проводят свой обеденный час в ресторане.

Сравните эти данные с 60 процентами американцев, которые едят на своем рабочем месте, продолжая при этом работать. Я была как раз из таких людей. Каждый день я обедала на рабочем месте, изо всех сил стараясь не накрошить на клавиатуру, и каждый день я ощущала нарастающую тишину вокруг меня.

Несмотря на то что ряд недавних газетных статей утверждает, что традиционного французского перерыва на обед больше не существует, среди своих коллег я наблюдала обратную тенденцию. Даже когда они подогревали остатки обеда или кусочки сэндвича в багете, они предпочитали принимать пищу в маленькой офисной кухне, сидя за столом, где есть салфетки и приличествующие случаю приборы. После еды они читали книгу или выходили на прогулку и не возвращались на свои рабочие места, пока не проходил полный обеденный час. Никто и никогда не делал мне замечаний, однако ежедневное отсутствие моих коллег говорило громче всяких слов – как и правила для сотрудников, в которых черным по белому было прописано, что обед даже поощряется. Мысль о бездумном принятии пищи на скорую руку перед компьютером была им настолько неприятна, что воспринималась как что-то нездоровое.

Я готова доказать, что из всех приемов пищи во Франции обед считается самым важным. Это возможность провести черту между утром и днем, шанс не только утолить голод, но также и освежить ум. Французских детей обучают искусству обеда: каждый день в школьной столовой им готовят обед из четырех блюд, включая сыр. Для взрослых, благодаря санкционированной государством и спонсируемой работодателями программе, есть фонд обедов, который распространяет ваучеры на обед, называемые *tickets-restaurants* (сокращенно *tickets restos*, их принимают в ресторанах и магазинах с едой на вынос), среди сотрудников, в офисах которых нет столовых. Согласно Code du Travail, Трудовому кодексу Франции, работодатели обязаны предлагать сотрудникам *pause déjeuner*[114] через каждые шесть часов работы. Для сравнения: только в двадцати двух американских штатах– это меньше половины – введен обязательный перерыв на обед.

Разделяет ли две нации – США и Францию – обеденный перерыв? Похоже, даже объеденные словарные запасы указывают на различия в отношении к этому приему пищи. Взять, например, салат – блюдо, обычно выбираемое на обед везде: от Вашингтона до Парижа, от Чикаго до Лиона. Во Франции это *salade composée*[115]– горка латука, покрытая аккуратно разложенными горстками сыра и кубиками ветчины, или слоеный салат из тунца с белой стручковой фасолью. Само слово – *composed*[116] – не несет ли оно в себе скрытый смысл? Съешь меня, говорит *salade composée*, и ты станешь таким же спокойным и невозмутимым, как мое название. Сравните с американскими салатами: tossed[117]. Быстрый и удобный, набросанный на тарелку в салат-баре, комбинация ингредиентов и заправок, которые каждый выбирает для себя сам.

Чем дольше я работала в Американской библиотеке, тем больше я размышляла об обеде. И чем больше я размышляла об обеде, тем больше я думала о салате. Американские салаты, похожие на холодные клиновидные верхушки айсбергов, украшенные сливочным соусом и голубым сыром. Французские салаты, такие как мой любимый, лионский, с контрастным сочетанием горького цикория и соленого бекона, терпкого уксусного соуса и трепетных яиц-пашот.

«Хватит! Хватит! – протестовал Кельвин, пока я описывала лионский салат во время нашего ночного разговора по скайпу. – Есть хочется не на шутку. Любой разговор о еде похож на пытку». – Кельвин ел три раза в день в столовой посольства, где предлагались совершенно безобидные классические американские блюда.

«Мы поедим что-нибудь этакое, когда ты приедешь домой», – пообещала я.

«Жду с нетерпением». – Он улыбнулся, и на мгновение показалось, что мы были рядом, в одной комнате, как будто я могла протянуть руки и прикоснуться к нему.

«Сколько недель осталось до твоего отпуска? – Я бросила взгляд на календарь на столе. – Пять? Нет, шесть».

Мы оба умолкли. Этот срок казался вечностью.

«Может, ты успеешь съездить куда-нибудь еще до моего возвращения, – наконец сказал Кельвин. Он немного придвинулся ко мне на стуле. – Можешь поехать в Лион и посмотреть, действительно ли они едят этот салат».

«То есть начать срочное расследование того, не является ли Лион колыбелью… *обеда на работе*? – засмеялась я. – Звучит как неблагонадежный предлог для того, чтобы попутешествовать и вкусно поесть».

«Ну, – Кельвин приподнял бровь, – а почему бы и нет?»

Еда в Лионе – дело серьезное, я сразу это заметила.

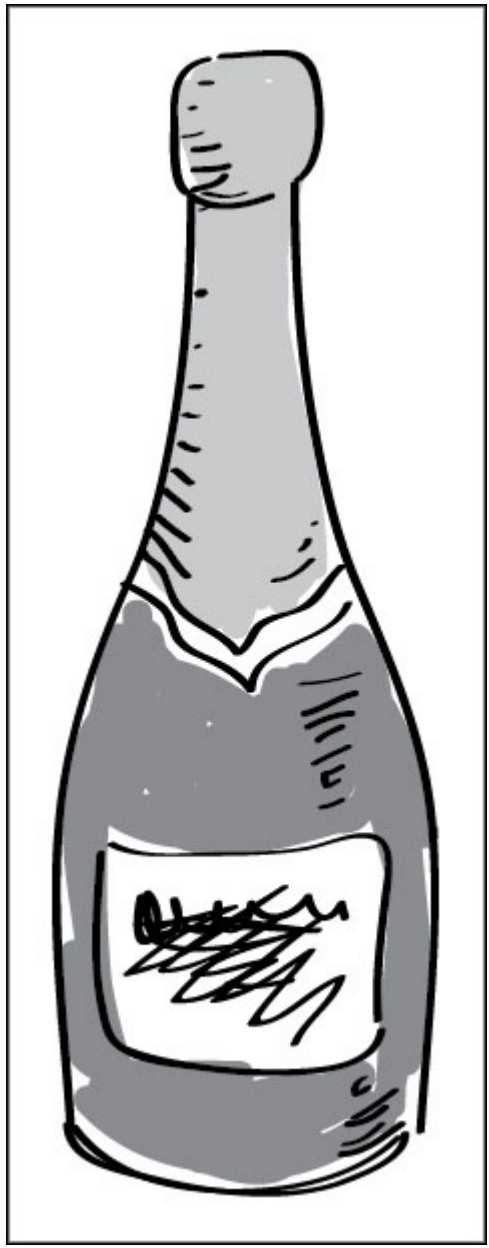
Для того чтобы поесть в этом городе вне дома, нужен особый словарный запас, даже если ты француз. Это место, где обжаренные в сухарях шкварки, *grattons*, заменяют предобеденный арахис, а «мозги ткача», cervelle de canut, означают фермерский сыр с зеленью. Здесь рестораны называют многозначным словом *bouchons*[118]: пробка, крышка или свернутый клок сена, которым когда-то вытирали пот с лошадей. На самом деле классические рестораны Лиона берут свое название от пучка сена, который использовался во времена карет и дилижансов, когда город был важным местом отдыха на пути между коварными Альпами и Центральным массивом[119]. Усталые путники останавливались в придорожных трактирах, чтобы поесть, поспать и привести в порядок своих утомленных лошадей. Со временем эти простые постройки стали называться *бушонами*.

По крайней мере такова одна из версий истории. Другие источники дают либо упрощенную (бушон означает пробку винной бутылки), либо подозрительно усложненную версию (длинная история с Бахусом, сосновыми шишками, превращающимися в пучки сена, и игрой слов). Что бы ни говорилось в легенде, правда заключается в том, что в какой-то момент перед началом двадцатого века эти оживленные, тепло освещенные бистро стали отличительным знаком кухни Лиона благодаря своей превосходной еде, неофициальной обстановке и особым приемам пищи в середине утра, называемым *mâchon*.

В свой первый день в Лионе я узнала все про *машон* от двух членов Братства франкмашонов, Эммануэля Пейра де Фабрегю и Кристиана Протона, президента и вице-президента организации, соответственно. Уходящее корнями в лионскую традицию тайных обществ название ассоциации является каламбуром от названия братства франкмасонов[120], или свободных масонов. Братство, состоящее из сорока мужчин, стремится сохранять традицию обильного утреннего приема пищи, встречаясь раз в месяц по утрам для того, чтобы попробовать *машон* в одном из новых *бушонов*. В конце года они присуждают награду самому лучшему заведению Лиона: тарелку с изображением Ньяфрона[121] (сатирического персонажа, как Панч или Джуди[122]) и словами *authentique bouchon lyonnais*[123].

«*Un vrai*[124] *бушон* всегда подает *машон*, – сказал Эммануэль. – В девять утра вы можете выбрать себе салат – из чечевицы, маринованной сельди, *clapotons,* то есть овечьи ножки, и лионский салат, не говоря уж о других, – а затем большую

порцию горячего, например, свиную колбасу андулет или сваренную в кипятке tête de veau, то есть телячью голову, а потом немного сыра».



Я сглотнула. В девять утра? «То есть *машон* заменяет собой обед?» – спросила я.

«О, ну что вы! – радостно сказал Эммануэль. – В полдень мы снова едим!»

Я почувствовала, как брюки немного сдавили мне талию, – и это только при мысли о таком количестве пищи.

Эммануэль, в своих очках с закругленной оправой и темных джинсах, темно-фиолетовом свитере и с подвернутыми два раза рукавами рубашки, в должности директора по рекламе был, как сказали бы французы, *bobo,* сокращение от названия молодой, застенчиво-элегантной, часто осуждаемой части общества, именуемой *bourgeois-bohéme*[125]. В противоположность ему Кристиан был *ouvrier d'état*[126], местный почтальон с лысой головой и крепко сбитой фигурой игрока в регби.

Они пригласили меня на обед в Chez Georges, одобренный Ассоциацией *бушон* (я увидела символическую тарелочку на двери), где можно поглощать тушеные потроха в девять утра. Мы протиснулись к угловому столику, покрытому пергаментом, и я оказалась в классической атмосфере обеденного зала *бушона* с сочетанием кружевных штор, виниловых скатертей и деревянных стульев. Стены были увешаны грифельными досками, на которых мелом было написано меню, медными сковородами, соломенными шляпами и прочими старинными безделушками.

«Машон ели рабочие, в основном *canuts* – ткачи шелка, – у

которых рабочий день начинался очень рано, в четыре или в пять часов утра», – сказал Кристиан. Он объяснил, что этот обычай берет начало в девятнадцатом веке, когда Лион был промышленным гигантом, и производство шелка составляло главную часть местной экономики. После утра, занятого ручным трудом, эти люди нуждались в сытном и калорийном приеме пищи, которую они запивали *кувшином* (или даже двумя или тремя) местного вина Божоле[127].

После лионского салата и quenelle de brochet[128] Эммануэль погрузился в риторику: «Почему Лион считается гастрономической столицей Франции? – Я слушала его, отрезая кусочек довольно твердой рыбной фрикадельки и слегка прикасаясь им к лужице соуса Нантюа[129] кораллового цвета, из раков. – Просто посмотрите на карту Франции», – ответил он сам себе.

Действительно, город стоит на пересечении гедонистических путей, окруженный несколькими знаменитыми кулинарными регионами, каждый из которых обладает своими кладовыми. Согретые солнцем овощи, фрукты и оливковое масло юга, сливочное масло и сыры севера, говядина из Центрального массива, мясо птицы из Бресса[130], вина из Божоле и Долины Роны[131], не говоря уже об импорте из соседних стран (Италии и Швейцарии) – все это можно легко достать. «Если продукты хороши, то людям нравится их есть. Когда им нравится есть, им нравится готовить», – заключил Эммануэль.

В 43-м году до н. э. римляне основали здесь колонию Лугдунум, стоящую на двух реках, Соне и Роне. Город быстро превратился в центр торговли, став столицей Галлии, региона Римской империи, второго по размерам после Рима. В пятнадцатом веке сюда прибыли итальянские купцы, которые возводили великолепные особняки Возрождения в пастельных тонах – многие из них все еще украшают город– и организовали несколько рынков шелка, похожих на торговые ярмарки Труа[132]. Под их влиянием Лион расцвел и стал экономическим гигантом Франции.

Скачок в развитии лионской кухни пришелся на первую половину двадцатого века, когда появились Mères Lyonnaises[133].

«Зачастую они были довольно упитанными и обладали сильным характером, – сказал Кристиан. – И они действительно *умели* готовить».

Кухонные навыки *«матушек»* рождались в величавых домах буржуа, разбросанных по Лиону. Эти женщины, работая служанками и кухарками в богатых семьях, использовали прекрасные местные ингредиенты для создания простых, но

великолепных блюд. Однако после Первой мировой войны французская экономика обрушилась, буржуазия закрыла или продала свои особняки, и многие из этих женщин остались не у дел. Обладая лишь опытом работы на кухне, они обратили свой взор на рестораны и *бушоны* и присоединились к работникам этих простых заведений, предлагавших небольшой перечень изысканно приготовленных блюд. С появлением автомобильного транспорта посетители стали приезжать отовсюду, и в конце концов слава выдающейся лионской кухни распространилась по всей Франции – во многом благодаря именитому кулинарному критику Курнонскому[134], который в 1934 году назвал Лион «мировой гастрономической столицей». Рестораны, принадлежавшие этим женщинам, например известной Матушке Бразье, получали звезды Красного Гида Мишлен[135].

> Несмотря на то что непосредственно у плиты уже практически не осталось матушек первого поколения, их влияние ощущается до сих пор.

Я обнаружила доказательства существования этой *cuisine de femmes*[136] в одном лионском ресторане, La Voûte Chez Léa, хотя сейчас им владеет мужчина по имени Филипп Рабатель.

У Рабателя доброжелательный взгляд человека, который любит кормить людей, и обширная фигура, которую его блюда, обильно сдобренные сливками и маслом, сделали еще более грузной. Он купил «Ше Леа» в 1980 году у мадам Леа, переняв секреты ее кухни, которую она изобрела в 1942 году. «Она была последней из *матушек,* открывших ресторан в Лионе, – сказал он мне. – Я провел с ней шесть месяцев, изучая все ее рецепты». Даже после того, как мадам Леа отошла от дел, она продолжала жить в квартире над рестораном до самой своей смерти несколько лет спустя.

Многие из рецептов мадам Леа все еще сохранились в меню ресторана, включая ее лионский салат. Я спросила Рабателя, не знает ли он историю происхождения этого салата.

«Никто не знает, – пожал он плечами. – Его могли изобрести даже прачки». В те времена, когда не было ни холодильников, ни стиральных машин, прачки носили горы грязной одежды к реке и брали с собой бекон, яйца вкрутую и хлеб. Рабатель предполагает, что по пути они собирали листья дикого одуванчика и смешивали все продукты, чтобы получился один большой салат на обед.

Хотя эта теория вызывает сомнения, некоторые детали делают ее похожей на правду. Во-первых, в традиционный лионский салат *действительно* добавляют листья одуванчика – Рабатель подает их сезонно. Во-вторых, на местном жаргоне

одуванчик называют «lion’s tooth» или *dent-de-lion*[137]. Могло ли так случиться, что по прошествии многих лет это труднопроизносимое сочетание слов – *salade de dents-de-lion* – превратилось в «лионский салат»?

Версия салата от мадам Леа в интерпретации Рабателя была принесена мне в большой стеклянной миске, края которой покрывал матовый уксусный соус. А внутри – горка курчавых листьев цикория, слегка примятых полосками бекона, чесночными гренками и яйцом всмятку, аккуратно разбитым так, что желток тонкой струйкой затекал в гостеприимные изломы латука и хлеба, все чересчур пышно, но именно *à la française*[138]. Я попробовала салат, и резкий запах уксуса попал мне в небо, а затем внезапно нахлынула волна бекона и чего-то еще с глубоким, дымным и потрясающим вкусом. Копченая сельдь? Во время еды я думала о мадам Леа, пытаясь представить ее в роли юной кухарки. Когда ей было шестнадцать, она пошла работать в дом к буржуа, рассказал мне Рабатель, и работала на эту семью на протяжении восьми лет. Приложила ли она руку к созданию уксусного соуса с дерзкой ноткой копченой сельди? Варила ли она яйца именно так, чтобы желток оставался в состоянии крема – не жидком и не твердом?

Пока я ела, успела подумать и над другими словами Рабателя: «Рецепты не изобретают. Все лучшие шеф-повары берут свои величайшие рецепты из кухонь своих бабушек». Значит, это был салат бабушки мадам Леа? Даже имея рецепт, невозможно воссоздать блюдо до мельчайших деталей. Рецепт всегда проходит через руки повара, его вкусовую память, доступность ингредиентов, погоду и множество других факторов. Поедание салата мадам Леа было похоже на чтение *«Одиссеи»* и попытку услышать голос древнегреческого поэта – иногда он звучал явственно, а иногда это был совсем не он.

Несмотря на то что существует множество организаций по защите бушонов, эти заведения сильно пострадали за последние годы. Ни один из моих собеседников не хотел признавать процесс их исчезновения, но все сходились во мнении о том, что «*настоящие бушоны*» встречаются все реже. На мой вопрос к

лионцам о том, ужинают ли они в *бушонах,* все отвечали одно и то же: да, но только когда к нам приезжали гости из другого города.

Только Эммануэль и Кристиан, ежемесячно посещающие *машон* с Братством, остались завсегдатаями *бушонов*. Однако даже они заявляли об этом с легким оттенком неуверенности. «Конечно, мы постоянно едим в *бушонах* – разве не видно?» – пошутил Кристиан, похлопывая себя по внушительной талии, и рассмеялся. Тем не менее в его неловкой улыбке проскользнул оттенок непостоянства потребления кухни бушонов, несмотря на его заявление о том, что «в Лионе свинину едят с любым блюдом, как овощи».

> Так кто же составляет основную массу посетителей бушонов? Правильный ответ – туристы.

Возможность поесть в аутентичном *бушоне* является, вероятно, самым популярным развлечением в Лионе. И, как бывает в случае любого успешного предприятия, начали появляться имитации бушонов. Ив Ривуарон предупредил меня об этих подделках: «Существует очень много *бушонов*, которые не являются настоящими *бушонами*», – сказал он.

Ривуарон является владельцем Кафе де Федерасьон и бывшим членом Ассоциации по защите бушонов, которой больше не существует. Его *бушон* под названием «La Fédé» считается в Лионе чем-то вроде института, основанного, как гласит вывеска на окнах, *«depuis bien longtemps»* – очень-очень давно.

«Когда я начал управлять рестораном, предыдущий владелец сказал мне: «Соверши эволюцию, а не революцию», – сказал Ривуарон. – Я очень внимательно отношусь к сохранению аутентичности». Была середина дня – магическое время между подачей обеда и ужина, и мы сидели в пустом зале. Он показал на столы, покрытые клетчатыми скатертями и пергаментом, на голые люминесцентные лампы на потолке. «Но как же нам развиваться?» – спросил он. Под маской добродушного улыбчивого ресторатора скрывались глаза, темные от неподдельного беспокойства.

Для Ривуарона ответом на этот вопрос было расширение зала и увеличение часов работы ресторана. «Я подумываю о том, чтобы открываться по воскресеньям и в течение всего августа», – сказал он. Я знала, как нелегко дается такое решение французскому работодателю, особенно владельцу малого бизнеса, который мирится с финансовыми ограничениями, наложенными рабочей неделей длиной в тридцать пять часов. Работодатели платят за каждого сотрудника большой налог на социальное страхование, и

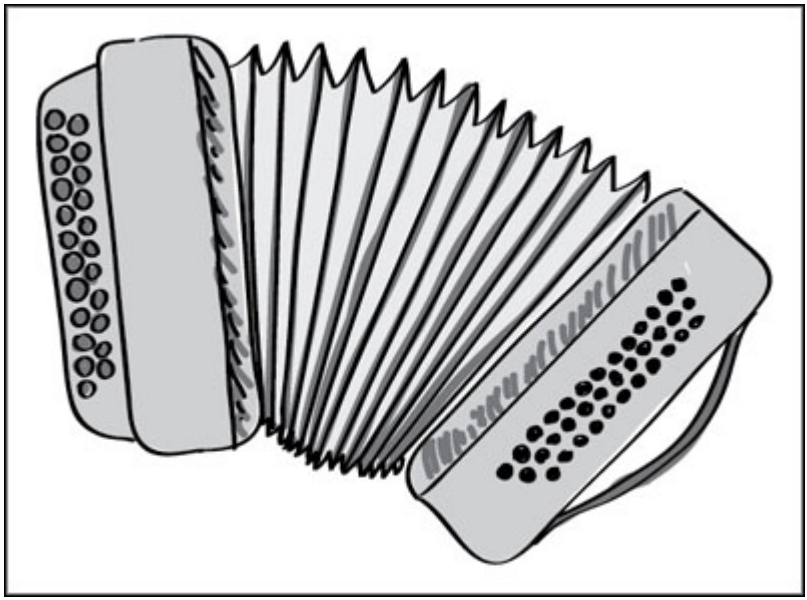
многие из них не могут позволить себе нанять дополнительные рабочие руки. Тем не менее, объяснил Ривуарон, «нахождение в туристической зоне означает нахождение в индустрии услуг».

Некоторые обвиняют «Ла Феде» в том, что он *слишком* туристический, – утверждение, приводящее Ривуарона в негодование. «Мне не нравится отрицательная коннотация этого слова, – сказал он. – В наши дни туристы стали умными и начитанными. Мы рады им, однако это не значит, что мы не храним дух наших традиций».

Позже, прогуливаясь по изогнутым мощеным улицам около «Отель де Вилль», я задумалась над его теорией. *Бушоны*, казалось, были нагромождены на каждом углу, так и переливаясь старинным добродушием, однако лишь некоторые из них несли отпечаток аутентичности, тарелку Ньяфрона. «Несмотря на то что большинство посетителей составляют туристы, эти места все равно аутентичны. Да, это действительно так», – сказал тогда Ривуарон.

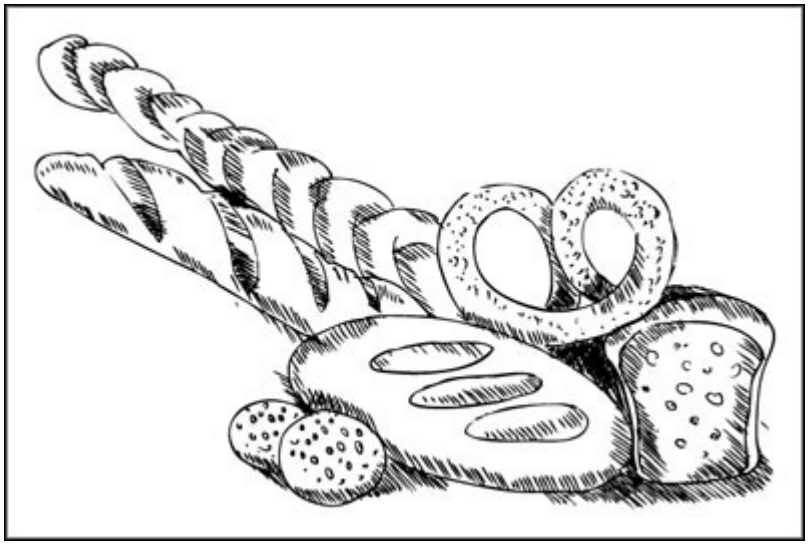
Однако, когда я задумалась о своих предыдущих отпусках, мысленно вернувшись к часам, потраченным на составление маршрутов вплоть до последней крошки авторского макарона[139], я не могла не поставить под сомнение его уверенность. Даже самые неприметные ловушки для туриста – будь то таблички на двери о входе и выходе, меню на английском или ярко-синие и желтые цвета путеводителя Рика Стивза[140] – могли превратить кулинарное открытие в банальность. Иногда казалось, что аутентичность – это такая же иллюзия, как сказочный единорог. И любящие поесть туристы с их раздраженным набором требований, начитавшиеся слухов и легенд в онлайн-форумах, намерены поймать таинственного зверя и записать его на цифровую камеру.

Возможно, подумала я, Эммануэль, Кристиан и Братство франкмашонов все-таки были правы. Может быть, выживание *бушонов* связано с выживанием *машонов*. Если *бушоны* существуют, чтобы в них подавали *машон*, тогда традиции *машона* следует поддерживать. Внезапное осознание того, что в девять утра было съедено три тысячи калорий, не выглядело как поощрение чревоугодия. Это было самопожертвование.



В Лионе мне больше всего нравилось есть в «Chez Hugon», *бушоне*, которым владели мать и сын (она обслуживала посетителей, а он готовил на кухне), где я ела чечевицу, украшенную беконом, и quenelle de brochet[141], которые выглядели, как маленькие футбольные мячи, и по текстуре были похожи на облака. В тот вечер в ресторане было почти пусто, так как был праздник с четырьмя выходными днями, и все же посетители предпочли сидеть тесной группой, вместо того чтобы равномерно распределиться по небольшому залу. В свете люминесцентной лампы, с бумажной салфеткой на коленях, я погрузила вилку в воздушную фрикадельку, поданную мне с фамильного сервировочного блюда, и почувствовала, что отдыхаю, слушая болтовню моих соседей. Этот зал напомнил мне о разговоре, в котором я участвовала в тот день с Жераром Траше, президентом Общества друзей Лиона и Гиньоля[142], лионской организации по сохранению традиций (да, еще одна). Я наконец поняла, что ощущаю настоящий дух *бушона*, где незнакомцы сидят «локоть к локтю», как описал Жерар.

Чтобы по-настоящему понять, что такое *бушон,* объяснял Траше, сначала нужно осознать, какая промышленная лихорадка захлестнула Лион с пятнадцатого по девятнадцатый век, когда город жил и дышал ради одного: шелка. Итальянские купцы завозили драгоценную ткань в течение пятнадцатого века; к восемнадцатому Лион поставлял рулоны тяжелой парчи и метры расшитых золотом лент по всей Европе.



Местные жители все еще называют холм Круа Русс, недалеко от которого раньше жили ткачи, *a colline qui travaille* – холм, который работает (сравните с примыкающим Фурвьером с его смотровой базиликой, который известен как *la colline qui prie* — холм, который молится). Этот район все еще несет отпечаток шелковой промышленности, с его квадратными помещениями, высокими потолками, построенными для того, чтобы вместить массивные ткацкие станки и секретные ходы под названием *traboules,* с помощью которых работники могли перемещать рулоны ткани, не выходя из помещения (десятилетия спустя Движение Сопротивления[143] также использовало эту секретную сеть проходов во время нацистской оккупации). Производство шелка было трудоемким процессом, требующим сил, навыков и часов тяжелого физического труда. Ткачи, которых называли *canuts,* существовали в условиях бедности, работая по четырнадцать часов в день за мизерную зарплату.

В XIX веке наверху пирамиды производства шелка в Лионе находились богатые купцы, называвшиеся *soyeux,* за ними следовала более широкая прослойка ткачей-мастеров, а за ними – тысячи рабочих, среди которых были подмастерья и женщины. Мир *canuts* редко соприкасался с миром *soyeux,* которые финансировали производство. Но все-таки было одно место, где буржуа и рабочие собирались вместе, чтобы поесть, выпить и пообщаться: *бушон.* Здесь вино текло рекой, все ели скромные блюда, такие как tablier de sapeur, то есть говяжьи рубцы в кляре, и мужчины обращались друг к другу на *tu*[144], а не на *vous*[145]. И хотя купцы и рабочие необязательно сидели вместе за одним столом, тем не менее они сидели локоть к локтю, и в этом зале

они были друг другу ровня.

Со временем *бушоны* превратились в центры общения, где *canuts* встречались со своими коллегами, чтобы вместе насладиться утренним *машоном,* глотком вина и серьезной беседой о цене на шелк и о том, достаточной ли была компенсация за их работу, которая оплачивалась по количеству рулонов шелка. Так как цены на шелк устанавливали *soyeux,* то ткачи в большинстве случаев были бессильны. Тем не менее дела шли довольно мирно до 1831 года, когда экономический кризис ударил по Европе.

Потребность в шелке резко снизилась, и цена на него упала. C*anuts* стали ревностно защищать свои зарплаты, пытаясь воздействовать на *soyeux* с целью установить фиксированные цены на шелк; *soyeux* отказались, сказав, что это затормозит их торговлю. В ноябре 1831-го группа отчаявшихся *canuts* организовала жестокое восстание, которое остановило производство шелка на несколько недель. Однако их усилия оказались тщетными. К декабрю национальная армия смела и подавила мятеж. Идея фиксированной цены была уничтожена, и нормальный ход жизни был восстановлен.

До следующего восстания в 1834 году. И затем еще одного в 1848 году. В первой половине девятнадцатого века *canuts* организовали три крупных восстания. Несмотря на то что национальная армия подавила каждое из них, эти события проложили путь к созданию профсоюзов *canuts* для защиты их прав и зарплат. «Все население начало бастовать, – рассказал мне Траше. – И в конце концов они своего добились».

Но как же все это связано с *бушонами*?

Необходимо помнить о том, что жизнь большинства *canuts* девятнадцатого века вращалась вокруг *машона,* утреннего приема пищи, который часто был ярким событием унылого и утомительного рабочего дня. Именно в *бушоне* они общались, обсуждали работу, жаловались на цены на шелк, обсуждали местную политику – и, по всей вероятности, планировали демонстрации. Не слишком ли фантастично звучит предположение о том, что некоторые из первых мировых организованных восстаний рабочих были сдобрены лионским салатом?

Чтобы вы не думали, что я говорю пустословно, посмотрите статью «Sur un coin de table, le mâchon Lyonnais»[146] Бруно Бенуа, напечатанную во французском журнале «Le Dossier: Casse-crôute», в основу которой положена теория о том, что работники шелкового производства вынашивали идею о восстаниях, поедая *машон.*

Дневной прием пищи, будь то машон или обед, был больше, чем просто возможностью подкрепиться в середине дня. Также это было больше, чем пауза для отдыха в течение дня, и даже больше, чем шанс повеселиться вместе с коллегами и пошутить над злым начальником. Это была – по крайней мере для *canuts* – возможность собраться вместе, обсудить и организовать попытку поменять их мир. Думаю, их девиз мог быть таким: «Если хочешь идти быстро, ешь один. Если хочешь идти далеко, ешь с кем-то».

Это было так просто. Даже очевидно. Салат, обед и работа – они были связаны друг с другом – крепкий триумвират еды, отдыха и братства.

> Мне пришлось съездить в Лион, чтобы вспомнить о том, какой объединяющей силой обладает еда, и том, как акт принятия пищи способен создавать сообщество.

А не его ли я искала все это время?

В Лионе я прониклась тем, насколько важен обед. Однако спустя несколько недель после моего возвращения в Париж мои обеды остались без изменений: небольшая картонная коробочка греческого салата, немного хумуса[147] на нескольких хлебцах, которые я съедала в одиночестве, сидя за своим рабочим столом. Обычно мне нравилось это тихое время, я читала газету в Интернете или просматривала почту. Но проходили дни и ночи без Кельвина, мои вечера дома стали напоминать обеды. Немного еды перед компьютером – и одиночество вновь навалилось на меня. В офисе я слышала, как мои коллеги созваниваются с домашними насчет списка продуктов – *oui, chérie*[148], я куплю лимоны, *pas de probleme*[149] – перед тем как поторопиться домой и выгулять собаку. В метро я видела парочки, спешащие на званые обеды, которые шли, покачивая большими букетами цветов; на улице я проходила мимо групп друзей, которые в знак приветствия целовали друг друга в щеки.

Я надеялась, что с помощью работы я найду себе общество, и в каком-то смысле я нашла его, но это не вытащило меня из одиночества.

«Почему бы тебе не пригласить одну из твоих коллег в кафе после работы? – сказал однажды вечером Кельвин по скайпу. – Мари-Клод? Она вроде бы милая».

«О нет, не думаю».

У нас были трудности с видеочатом. Соединение прерывалось уже два раза, и это нервировало меня еще сильнее, а сейчас мое терпение было на грани срыва.

«Почему?»

«Здесь другая офисная культура. Люди не общаются вне работы. Они идут домой и проводят время с семьей». – Я даже не пыталась скрыть нотку негодования в голосе.

Кельвин отодвинулся на стуле. «Уже почти август. Я буду дома в отпуске через две недели», – ровным голосом сказал он.

«Я знаю. Извини. Я знаю, ты хотел помочь». – Я ненавидела гнев, иногда поднимающийся во мне, это чувство жалости к самой себе, из-за того что меня оставили одну. Я хотела

избавиться от этих эмоций, но они слишком часто захлестывали меня, эти маленькие демоны с острыми коготками. Я не хотела с ним ссориться, и уж точно не по поводу решения, которое было принято много месяцев назад. Как я могла с ним ругаться, когда он был в военной зоне, работая по двенадцать часов в день, а я жила жизнью, о которой мечтало большинство людей, включая в каком-то смысле и меня саму?

«Я знаю, тебе нелегко. Я все понимаю». – Он нахмурился, и его брови сложились в знакомый мне изгиб, я смотрела в его лицо, такое любимое и дорогое, и плечи мои опустились. Я отдала бы что угодно, лишь бы он меня обнял сейчас. Но по крайней мере у нас был скайп.

На следующее утро мне было очень плохо, я чувствовала себя виноватой и очень грустила, что обычно бывало со мной после того, как я срывалась на мужа. Но день шел своим чередом, мы с Кельвином обменивались шуточными электронными письмами о наших соседях снизу – миниатюрная пара, которая постоянно жаловалась на… в общем, на все, – и мое настроение потихоньку стало улучшаться. В обед я уже была готова съесть немного салата и в тишине отправить Кельвину еще одно письмо.

«Я иду на обед. Тебе купить что-нибудь?» – Мари-Клод появилась около моего стола. *Une femme d'un certain âge*[150], перед тем как стать офис-менеджером, она работала в индустрии моды и по-прежнему каждый день носила высокие каблуки.

«Нет, спасибо. Я взяла обед с собой».

«À tout à l'heure[151]*,* — сказала она, поворачиваясь к двери, но перед этим немного помедлила. – Я хотела спросить, где ты купила этот салат? Выглядит освежающе».

«Здесь есть греческая *traiteur*[152] на улице Жан-Нико. Знаешь, где это? Элизабет рассказала мне о ней».

«А где это, улица Жан-Нико?»

«Это крохотная улочка сбоку от улицы Сент-Доминик. Когда выходишь из здания и поворачиваешь направо… – Я остановилась. – Знаешь что? Я схожу с тобой и покажу тебе, где это». – Я встала и потянулась за сумкой.

«Правда? О, *c'est gentil!*[153] Спасибо! Я буду тебе очень признательна! – Она открыла передо мой дверь. – Я люблю греческую еду. Мой брат живет в Афинах», – говорила она, пока мы выходили вместе в яркий летний день.

Это был не обед. И даже не *машон.* Но это было начало.

ЛИОНСКИЙ САЛАТ

Живя в Лионе, я ела лионский салат во время каждого

приема пищи, кроме завтрака. Городские *бушоны* обычно подают его в качестве питательного первого блюда – чаще всего после него следует обильное горячее, например, тушеные потроха, – но он также может служить сытным обедом или быстрым ужином в большей степени благодаря тому, что все ингредиенты, кроме латука, всегда есть на кухне. Для приготовления классической версии используйте листья одуванчика вместо цикория.

* * * * * * * * * *

На 4 порции

• 2 пучка латука (или, если они растут в этом сезоне, 2 пучка листьев одуванчика)
• 100 г бекона (обычно используют некопченый, но мне нравится легкий привкус копчения)
• Уксусный соус (см. рецепт ниже)
• 4 кусочка сельского хлеба или домашнего хлеба из теста на закваске
• 2 зубчика очищенного чеснока
• 4 яйца (комнатной температуры)

Вымойте, разложите и высушите латук. Если вы используете листья одуванчика, то необходимо убрать жесткие стебли и измельчить листья на очень маленькие кусочки. Порежьте бекон на полоски или на кусочки толщиной в четверть дюйма, то есть толщиной в спичку. Приготовьте уксусный соус. Слегка поджарьте хлеб и натрите одну его сторону зубчиком чеснока. Разрежьте хлеб на кубики размером в 1 см для гренок.

Для приготовления яиц всмятку возьмите большую емкость с водой и вскипятите ее. Аккуратно опустите яйца в кипящую воду и варите 5 минут, а если яйца большие, то дополнительно еще 30 секунд. Сразу же слейте воду после приготовления и поставьте кастрюлю под холодную воду, чтобы яйца перестали вариться, а затем остудите их, чтобы их можно было взять в руки. Аккуратно разбейте скорлупу и почистите яйца, не задев белок, – желток должен быть жидким. Сполосните яйца, чтобы смыть кусочки скорлупы.

В сковороде на среднем огне поджарьте гренки до появления хруста и до того момента, пока бóльшая часть жира не вытопится. Уберите их со сковороды и отложите на время. Плоской стороной французского ножа слегка придавите оставшиеся зубчики

чеснока. Добавьте их к жиру от бекона и хлебу на сковороде, переворачивая кубики так, чтобы они слегка поджарились со всех сторон.

В глубокой миске порвите латук на мелкие кусочки и смешайте с уксусным соусом. Разбросайте гренки и бекон поверх салата. Сверху положите яйца и подавайте а-ля фуршет.

Уксусный соус

• 2 столовых ложки уксуса на красном вине

• 1 чайная ложка дижонской горчицы

• 4 столовые ложки масла с мягким вкусом (оливкового или канола)

• Соль и перец по вкусу

В небольшой стеклянной банке с крышкой смешайте уксус, горчицу и оливковое масло; закройте крышкой и потрясите, чтобы перемешать ингредиенты. Добавьте приправы по вкусу (но не очень много, учитывая содержание соли в других ингредиентах салата). Попробуйте соус на листе салата и добавьте приправы, если нужно.

Глава 5. Прованс. Суп Писту́

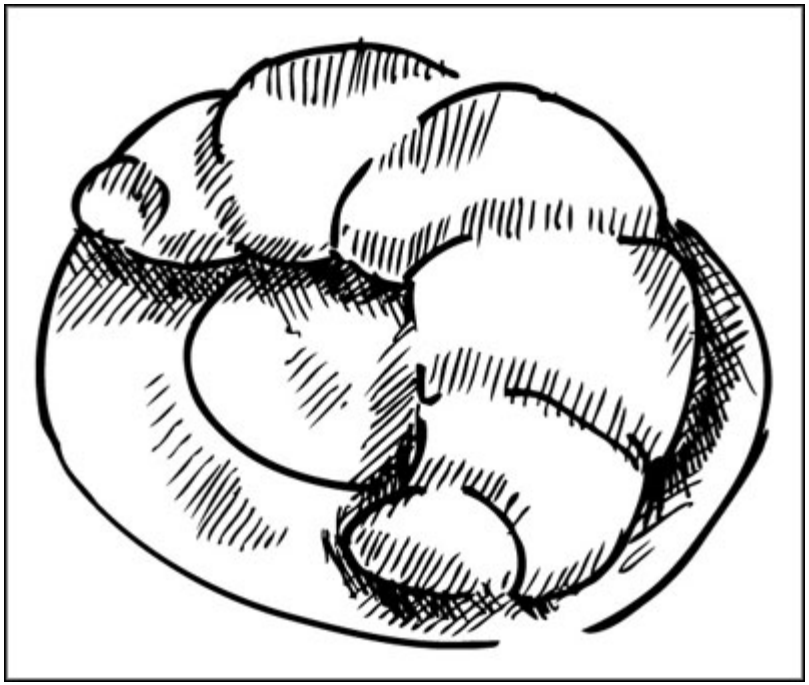
Обычно я сплю всю ночь: семь, восемь, девять часов полноценного отдыха. Я сворачиваюсь под пуховым одеялом на нашей постели, и меня убаюкивает глубокое размеренное дыхание мужа, спящего рядом. Окна нашей спальни выходили во внутренний двор. Комната была темная и тихая: оазис блаженного расслабления, непохожий на остальную часть квартиры, за окнами которой – оживленный бульвар, ярко освещенный и шумный. Я любила нашу спальню, любила переодеваться в пижаму и заползать в чистую постель, пахнущую стиральным порошком, любила прочитывать несколько страниц перед тем, как мои глаза начнут слипаться, и только тогда выключать лампу, целовать мужа и погружаться в мир сна. Но затем Кельвин уехал, и я перестала спать.

Бессонница. Она была похожа на фильм на иностранном

языке, который у меня не было никакого желания смотреть, – фильм, наполненный темными образами, бесконечно повторяющимися в моем истощенном мозгу. Меня беспокоили опасности, подстерегающие его в Ираке: крушения вертолетов, вражеский огонь, огонь дружественных формирований – каждый из этих страхов ослеплял меня, взрываясь в моем воображении. Я беспокоилась о здоровье Кельвина: постоянный стресс, жареные продукты общепита, недостаток физической активности. К этому добавлялись обычные поводы для тревоги: мои стареющие родители, мои забуксовавшие писательские прожекты, мое здоровье – о Господи, мое здоровье! Мой желудок предательски заурчал. У меня язва? У меня закружилась голова. Может, грипп? Или инсульт? Я выискивала воображаемые симптомы в мобильном Интернете, и экран телефона освещал мое лицо, еще дальше прогоняя сон.

Я, насколько могла, отодвигала тот момент, когда нужно ложиться в постель: смотрела телевизор или зависала в Интернете, и становилось все позже и позже, стрелки часов доходили до часу ночи, двух часов.

Я хотела довести себя до такого состояния, чтобы уснуть в тот момент, когда подушка коснется щеки. Но вот я забиралась в постель, прочитывала несколько страниц книги, надеясь, что глаза вот-вот начнут слипаться – а они отказывались это делать, – выключала свет и пялилась в потолок по два часа. В итоге около четырех утра мне удавалось отключиться, а через несколько часов я с трудом заставляла себя встать.



Но в ночь перед началом августовского отпуска Кельвина я не могла уснуть до рассвета по другой причине. Меня будоражила не только тревога, но и эмоциональное возбуждение. Когда я наконец улеглась в постель, его рейс уже приземлился в Аммане, и он сделал последнюю пересадку в своем тридцатичасовом перелете домой. Я смотрела в потолок, время утекало тонкой струйкой, а мне так не терпелось заключить его в объятия. Несмотря на то что каждый вечер мы общались по скайпу и каждый из нас знал расклад жизни другого до мельчайших подробностей, вплоть до того, что было съедено на обед; несмотря на то что Кельвин оставался все тем же: неизменно подбадривающим и смешливым, мне надо было убедиться в том, что несколько месяцев в разлуке не отдалили нас друг от друга. Мне нужно было, чтобы нечеткий образ на экране снова стал реальным человеком.

Кельвин приехал домой в мягком лиловом свете раннего утра, еще до того, как город засиял под лучами полуденного солнца, разбудив меня веселой трелью дверного звонка, установленного на первом этаже. Мне казалось, что прошла вечность, пока он поднимался по лестнице, но вот он появился – каштановые волосы в легком беспорядке, с колючей щетиной на щеках и светлыми бровями, которые я так люблю. Все это я увидела лишь мельком, потому что бросилась в его объятия, которые сразу рассеяли все беспокойство предыдущих месяцев.

«Я разбудил тебя?» – Его голос прошуршал в моих волосах.

«Прошлой ночью я так волновалась, что почти не спала… отключилась в четыре утра. Ты устал? Хочешь есть?»

Он пробормотал что-то неразборчивое. Вроде «Хочу есть». Или «Хорошо». И то и другое было уместно. Впервые за несколько месяцев и я по-настоящему хотела есть, и мне было хорошо.

Для парижан круассаны – это серьезно.

Настолько серьезно, что многие из них лишь под страхом смерти раскроют секрет расположения своей любимой *boulangerie* – они не хотят, чтобы та приобрела ненужную популярность. Бьюсь об заклад, что многие дружеские узы были разорваны из-за невозможности прийти к компромиссу в вопросе о соотношении хруста и мягкости дрожжевого теста. Но могу поклясться, что нет круассана более хрустящего, мягкого и масляного, чем тот, который вы съедаете еще не утратившим печное тепло в первое утро по возвращении в Париж после длительного отсутствия. Когда мы вышли из булочной *Poilâne,* я наблюдала за тем, как Кельвин уплетал свой, рассыпая хрустящие крошки и обнажая мягкую сдобную внутренность. Один укус, два, три – и все было кончено, лишь золотистые чешуйки вспорхнули в воздух. Он слизнул крошки с пальцев и улыбнулся: в этот момент с его лица исчезло напряжение.

Мы шли мимо роскошных бутиков первой линии улицы Шерш-Миди, и я с аппетитом поедала собственный завтрак, pain au chocolat[154], стряхивая крошки с блузки на мостовую. В этот раз рядом не было никого из парижан, чтобы сделать мне замечание о неприемлемости приема пищи на улице, никто не отпускал мне вслед саркастическое «*Bon appetit!*», и я спокойно шла и жевала. Затерянный в дымке раннего августа, город был пуст.

Мы свернули на улицу Вожирар, пройдя мимо огороженной редким забором стройки, на которой разворачивалась неподобающая активность. Вдруг в тишине раздался грохот – возможно, упали обломки бетона, или экскаватор задел что-то ковшом. Кельвин подскочил на месте, как будто я его ущипнула.

«Что такое? Ты в порядке?»

«Да, просто это было громко». Он пожал плечами, но его глаза выдавали испуг.

Я сжала его руку, но, по правде говоря, его реакция меня немного напугала: появилась слабость в коленках, и я занервничала. Теперь я почувствовала, что бесконечные дни и недели, воздушные тревоги и атаки колонн сопровождения, безопасность и клаустрофобия на огороженной территории,

полное отсутствие детских голосов, живых деревьев и запахов еды, шестидесятипятилетний сосед по комнате, ухитряющийся первым занять санузел каждое утро, – все это не прошло даром. Я никогда не смогу представить, каково было Кельвину в Багдаде. Его переживания, как бытовые, так и душевные, были доступны его коллегам, а не мне, его жене.

Я погрузилась в свои тревожные мысли, Кельвин тоже был подозрительно молчалив. Мы остановились на перекрестке, ожидая зеленого сигнала светофора.

«Я хотел спросить тебя кое о чем». – Его глаза следили за проезжающими мимо автомобилями.

«Да?» – У меня вспотели ладони, и я незаметно вытерла их о блузку.

«Ты не могла бы приготовить сегодня на ужин спагетти с фрикадельками?» – Он наконец посмотрел на меня, его лицо светилось надеждой, как если бы только я одна на свете могла помочь ему.

Я взяла его руку и прижала ее к своему сердцу: «Конечно!»

Загорелся зеленый, и мы перешли улицу, направляясь в безмолвном согласии к бакалейной лавке, где купили мясной фарш и консервированные помидоры, петрушку и сыр пармезан. Так или иначе, все эти карьерные драмы приходят и уходят, а домашние фрикадельки в томатном соусе остаются навсегда.

В тот вечер мы упивались вкусом вина и фрикаделек, наматывая на вилки макароны, щедро посыпанные сыром и сдобренные томатом. Остатки фрикаделек и драгоценного соуса мы сложили в морозилку, потому что на следующее утро уехали – вслед за многими, кто делал это до нас, мы отправились навстречу солнцу, горячему сухому воздуху, пению цикад и фиолетовой дымке цветущих лавандовых полей. Как многие парижане – пожалуй, как все парижане, если вам о чем-то говорит пустующий город и безлюдные станции метро, – мы поехали в отпуск.

Я понимаю, что это клише – восхищаться Провансом, регионом, на котором сделала себе состояние целая когорта туристических обозревателей. Но я восхищаюсь им и ничего не могу с собой поделать. Вот список моих самых любимых вещей: гордые розовые деревеньки, взобравшиеся на вершины холмов; облегчение, которое испытываешь, когда из-под прямых солнечных лучей жаркого солнца перемещаешься в тенистую прохладу; бесцеремонные кубики льда, позвякивающие в бокале розового вина, – черт побери, бесцеремонное наслаждение розовым вином; порывистый ветер по имени мистраль, суровый и отрезвляющий; нефильтрованное оливковое масло, разлитое по

бутылкам из-под сока, которое можно купить у придорожных торговцев; бриз с ароматом лаванды, врывающийся в открытые окна автомобиля; характерный провансальский акцент; виноградники и поля в тени величественного горного массива Люберон; и то, о чем я мечтаю пятьдесят недель в году – рынки под открытым небом, переполненные яркими плодами лета (пестрой фасолью, тонкокожими персиками, помидорами с мятным запахом), – все это является здесь в манящей реальности.

Впервые мы посетили деревню Бонье четыре года назад, когда жили в Пекине. В то время я не могла толком сказать и *merci*, однако регион Люберон, расположенный между Авиньоном и Экс-ан-Провансом, сразу показался знакомым и любимым. Отчасти причиной этому была жаркая засушливая погода, напоминающая мне о детстве, проведенном в Южной Калифорнии. А может быть, дело было в пище, вине и сладком ничегонеделании. Как бы то ни было, я сразу почувствовала себя как дома. Но тут была еще и манящая европейская экзотика: сырная тарелка перед десертом, закрытые ставни магазинов в полуденную жару, игра в *boules*[155] в пыли рыночной площади.

Когда мы приехали сюда в первый раз, мы вдыхали чистый воздух измученными легкими, радовались звездам и тишине, поглощали большие порции свежей рыбы и салата, ели фрукты сырыми и неочищенными. Когда отпуск подошел к концу и нам пришлось покинуть Прованс, мне хотелось рыдать. «Мы вернемся», – пообещал Кельвин, отчасти просто успокаивая свою истеричную супругу, но отчасти и потому, что сам втайне желал этого. И мы действительно вернулись. Четыре года подряд мы снимали один и тот же кирпичный дом у матери нашего друга, с которой тоже подружились. Теперь мы вернулись снова, испытывая потребность побыть наедине более чем когда-либо.

Мы сошли с высокоскоростного поезда на станции Авиньон и сразу ощутили удар сухого и горячего воздуха, как из фена. Арендованная машина ожидала нас в агентстве, расположенном в двух шагах от вокзала. Мы забрались в нее и направились на восток, в сторону города Апт, хорошо разогнавшись на автомагистрали и выискивая знакомые приметы. Кукурузное поле вдоль дороги, гребни красноземных ущелий на фоне неба, затем оливковая роща с припаркованным неподалеку винтажным грузовичком. Каждое явление было значимым, конкретным доказательством того, что наш отпуск начался.

Двигатель нашего крошечного «Смарта» почти заглох, когда мы взбирались на холм, на котором располагается городок Бонье. Мы проехали *pigeonnier*[156] и расположенный напротив фермерский киоск, где работала седовласая женщина, которая научила меня готовить цветы цукини во фритюре. Слева стояла массивная церковь, построенная в конце девятнадцатого века (местные жители считают ее уродливой), прямо по дороге – круговой перекресток. Затем мимо промелькнули газетная стойка, отель («милый»), другой отель («не такой милый»), пекарь, мясник, кафе, аптека. Я мысленно отмечала галочкой каждый магазин, радуясь, что им всем удалось пережить сезонное затишье.

Я припарковалась, и мы вышли из машины, взобрались по крутому подъему, пробираясь между рытвинами и липкими ошметками фиг, осыпавшихся с растущих вокруг деревьев. Мы нашли в обычном тайнике ключ и вступили в освежающую темноту дома, вдыхая лавандовый запах, наполняющий прихожую. На минуту я замешкалась. Что нам делать дальше? Распаковать чемоданы? Прогуляться до деревенской *épicerie*?[157] Поехать в Апт и закупиться вином? Но затем прохладная тишина дома наполнила мое сознание, и я разрешила себе просто постоять в холле – долго, ощущая каменный пол под ногами. В конце концов, мы же в отпуске.

> Любовь французов к отпускам имеет под собой официальную основу, это такое же священное правило, как и воскресный обед en famille[158].

Над этим обычаем то подсмеиваются, то вздыхают все другие, неевропейские, нации. Правда, что французы имеют право на большее количество дней отпуска – как минимум пять недель в году, в сравнении с американскими двумя неделями, – и используют его по частям: летний отпуск, Рождество, февральский лыжный сезон, Пасха и *Toussaint*[159] (осенний праздник, о котором я ничего не слышала до переезда во Францию). Но фактически право на отпуск лишь недавно закреплено законодательно Матиньонским соглашением 1936 года, в котором *congés payés*, оплачиваемый отпуск, был объявлен правовым обязательством. Напротив, в Соединенных Штатах нет федерального закона, обязывающего работодателей предоставлять сотрудникам ежегодный оплачиваемый отпуск.

Матиньонские соглашения были любимым детищем Народного фронта, политической партии левого крыла 1930-х годов под руководством премьер-министра Леона Блюма. Новое законодательство предоставляло работникам более широкий

спектр прав: повышение зарплат, 40-часовая рабочая неделя, продление школьного возраста до 14 лет, легализация профсоюзов. Но наиболее популярной мерой, символизирующей деятельность Народного фронта и поныне, стала гарантия предоставления двух недель оплачиваемого отпуска, которые за несколько десятилетий растянулись до пяти.

Летом 1936 года потоки рабочих устремились в отпуск, стремясь воспользоваться новым послаблением. Они направились в курортные города, раньше полностью оккупированные буржуа. Правительство поощряло такой массовый исход, организуя снижение цен на железнодорожные билеты в период отпусков и снимая социальные видеоролики, в которых счастливые путешественники кричали: *«Vive la vie!»*[160]. Блюм похлопал себя по плечу, заявив, что «вдохнул немного красоты и солнца в их трудовые будни». С этих пор началось процветание французского туристического бизнеса.

С распространением автомобилей все больше людей направлялись к югу, на Средиземное море, – Шарль Трене даже написал песню «Route Nationale 7», в которой отдавал должное «шоссе отпусков», проложенному от Парижа до Италии. С загорелых отпускников начинается интерес к региональной кухне – в частности, к кухне Прованса, – который со временем превратится в страсть всех французов.

Я тоже услышала зов сирен много лет назад, задолго до того момента, как впервые оказалась в Бонье. Мне было двенадцать лет, и я умоляла родителей о семейной поездке в летний Прованс. Почему? Чем юг Франции мог прельстить девочку, которая ненавидела жару и насекомых и предпочитала книгу прогулке на велосипеде и игре со сверстниками на площадке? Я подозреваю, что причина была в увиденной мной журнальной рекламе: яркий набросок и лозунг, сейчас позабытые, но запечатлевшие красоту региона.

Несмотря на мой энтузиазм, родители сомневались. Они с подозрением относились к моим туристическим идеям фикс после того, как пострадали от моей руки прошлым летом, когда я настаивала на трехчасовой поездке на ферму по производству сыра чеддер в Тилламук, штат Орегон. Я представляла себе круги сыра, пятнистых коров и трехногие табуреты доярок. Вместо этого мы оказались в толпе раздраженных семейств, пытающихся заглянуть в окна фабричного цеха. Продавцы в сувенирном магазине так агрессивно продвигали свой товар, что даже моя мать, питавшая к сыру отвращение, вынуждена была уступить им и купила круг чеддера. (Двадцать лет спустя мои родители *все еще* припоминают мне тот круг.)

Но моя плохая репутация была не единственной причиной, по которой мы не надели береты и не вскочили на следующий рейс до Марселя. С Францией была связана еще одна семейная проблема – моя мать ее терпеть не могла. У нее осталась глубокая психологическая травма после того, как Франция вторглась в ее шанхайское детство самым нелицеприятным образом – в виде семейного насилия со стороны мачехи полукитайского, полуфранцузского происхождения. Ньянг чванилась своим французским происхождением, как меховым манто, возвеличивая и восхваляя его, полируя его до блеска. Неважно, что ее отец был корсиканцем, выходцем с мятежного острова, боровшегося за независимость от Франции: весьма вероятно, что тот переехал в Китай, спасаясь от бедности и культурных предрассудков. В Шанхае 1920-х годов для иностранца открывались огромные возможности, даже для корсиканца, объявившего себя французом. Когда Ньянг исполнилось двадцать, она была стройной и красивой, а еще – приемной матерью пятерых детей, которых терпеть не могла. В это же время она стала француженкой. Она дала моей матери французское имя – Аделин – и отправила ее во французский детский сад, а затем – в школу-интернат, запретив возвращаться домой в каникулы.

У моей матери, перегруженной воспоминаниями о несчастливом детстве, Франция вызывала аллергию: она избегала всего французского, как если бы от этого у нее щипало в глазах и начинался насморк. В возрасте двенадцати лет я не могла понять причин такого поведения, но ее отвращение было очевидно и прорывалось наружу в виде маленьких, но ощутимых взрывов. «Ты хочешь поехать во *Францию*? Моя *мачеха* была француженкой», – говорила она таким тоном, как в тот день,

когда я принесла четверку за экзамен по алгебре. Фрейд мог бы отметить, что в этом коренится и *мой* интерес к Франции – оттенок табу, идея запретного плода.

Учебный год шел к концу, и мать записала меня на интенсивный курс по подготовке к SAT[161]. «Чем раньше, тем лучше», – сказала она, хотя я заканчивала только седьмой класс. И я начала готовить себя к одинокому лету. Мои родители работали допоздна, мать была терапевтом, а отец – профессором-микробиологом, и теперь, когда я стала достаточно взрослой, чтобы оставаться одна дома, у меня было слишком много свободного времени, не занятого подготовкой к поступлению. Я уже покорилась необходимости посвятить несколько месяцев муштре по алгебре (разбавленной утешительной заначкой в виде серии повестей «Школа в ласковой долине»), когда мои родители преподнесли мне сюрприз в виде опоздавшего подарка на день рождения – билеты на самолет! Что заставило их передумать? Сумела ли я убедить их в образовательной ценности поездки во Францию? Я до сих пор не уверена. Как бы то ни было, несколько недель спустя мы втроем очутились в Экс-ан-Провансе на пике августовской жары.

Франция поразила меня.

Было жарко, я это помню прекрасно: безвоздушная, удушающая жара, такая же, как была в Париже семь лет назад. Жара забралась в арендованную нами квартиру через античные расщелины, подбиралась ближе и становилась беспощаднее ночью, в союзе с полчищами французских комаров, для которых мы стали пиршеством. Днем солнце было таким жарким, что начинало мерцать, отбрасывая дымку на гору Ванту́. Мы сидели под платанами на бульваре Кур-Мирабо и пили заказанный мамой лимонад из высоких стаканов. Это был очередной сюрприз: мама говорила по-французски! Этого из прошлой поездки я не помнила. Я не могла поверить, что она позволила дьявольскому языку сорваться с ее губ, но она это сделала: заказывала автобусные туры по римским руинам и допрашивала официанта, есть ли сливки в potage aux legumes[162].

«Мама, ты говоришь… *по-французски*?»

«Несколько слов, которые выучила в садике». Она пожала плечами и бросила на меня взгляд, говоривший: *Даже и не думай, малявка.*

Большинство из наших трапез, вынуждена констатировать я, были ничем не примечательными. Это было задолго до того, когда было придумано слово «foodie»[163], до появления интернет-чатов и форумов, гидов Загат[164] и даже Рика Стивза. Не зная

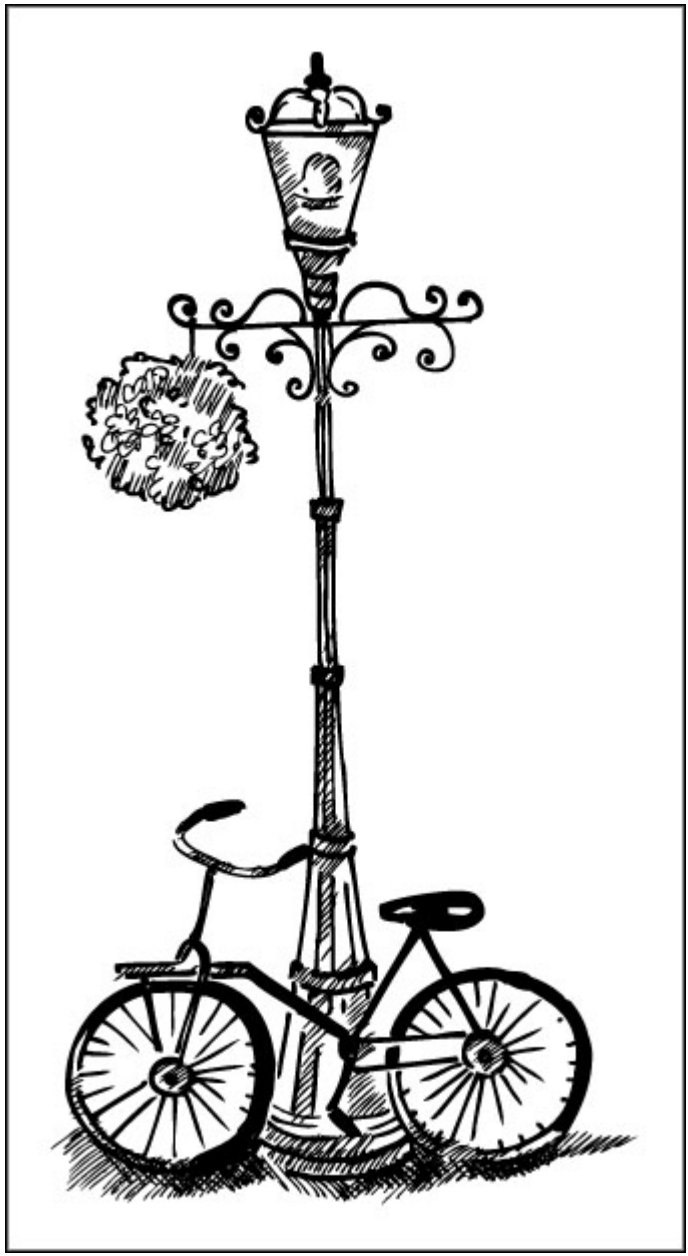
города, мы обедали в ресторанах средней руки, без обиняков расположенных по периметру протоптанных маршрутов. Тем не менее еда настолько тесно связана с французской культурой – особенно в плодородном Провансе, – что я умудрилась все же привезти из той поездки три неизгладимых гастрономических впечатления.

Местом действия первого был дом Симона и Жака, французских кузенов однокурсника моей мамы по медицинскому университету. Они пригласили нас в свой дом в Марселе, где мы расселись в саду и наблюдали за закатом над рощей пиний. Симон и Жак были евреями и относились к жизнелюбивой сефардской диаспоре Марселя; на обед они приготовили куриное рагу с консервированным лимоном. Я до сих пор помню горький, терпкий вкус бульона, такой чистый и экзотический, – блюдо было абсолютно противоположным моим представлениям о французской кухне и тем не менее, по словам Симона, весьма распространенным.

Вторая незабываемая трапеза произошла в другом доме, в гостях у Бернара и Вероники. Бернар был практикантом в исследовательской микробиологической лаборатории моего отца в Калифорнийском университете. Прожив несколько лет в Лос-Анджелесе, он вернулся в родной Прованс, к покрытым кустарником холмам, из которых состояла *arrière-pays,* или загородная страна, на заднем плане Марселя. Мы сидели в саду за длинным столом в увитой лозой беседке, и Вероника, жена Бернара, подавала на стол жареных птичек размером с мяч для гольфа. Мы ели их руками, отрывая крошечные ножки, и нежные косточки хрустели у нас на зубах. Птица называлась «овсянка», Бернар сам ловил ее в маленькие силки на наживку из крылатых муравьев, так же как и его отец, дед и прадед. Тогда я об этом не знала, но трапеза из овсянок была местной традицией, о которой писал Марсель Паньоль[165] в своих мемуарах, с нежностью вспоминая о детстве в Провансе: это был ритуал охоты и праздник добычи, высокие нравы мальчишек с высоких холмов над Марселем.

Мое третье гастрономическое воспоминание, сохранившееся с того отпуска, было связано с утром на рынке в Экс-ан-Провансе, прекрасном *marché traditionnel*[166], полном цветов, овощей, фруктов, меда и сыра. Мы с родителями бродили среди прилавков под тентами, вдыхая специфический аромат лавандового мыла и жареного цыпленка, останавливаясь, чтобы полюбоваться рядами помидоров черри в соломенных корзинах, вспышками желтых цветов цукини на темном фоне кабачка. В отличие от секции заморозки универмага рядом с нашим домом

этот рынок был живым: изобилующим запахами, осами и людьми, торгующимися о цене за килограмм баклажанов. Отец рассматривал горы пропитанных солнцем овощей с алчностью, присущей человеку, который любит готовить. Увы, примитивная кухонька нашей наемной квартиры не позволяла накупить несколько пакетов провианта и устроить пир на двадцать человек. Вместо этого он довольствовался одной покупкой: гигантским ароматным пучком базилика. Мы поставили его в вазу на обеденном столе, чтобы аромат чувствовался по всей квартире.



Через пару недель мы вернулись домой, в Южную Калифорнию, к своим кондиционерам, ледогенераторам и двухдверным холодильникам. Начались занятия в школе и курсы китайского по субботам. Я перестала постоянно витать в мыслях о Франции. Но где-то на задворках моего сознания я берегла мои гастрономические воспоминания, время от времени доставая их, чтобы протереть тряпочкой. Казалось, в них был сокрыт другой способ жить, традиционный, исторический, преемственный,

укорененный в маленьком участке земли. В противоположность этому типовые дома и чистые тротуары американского пригорода, обернутые в пленку азиатские овощи и вьетнамские бакалейные лавки, клубника в январе и пекинская капуста в июле, – все это не предполагало связи с землей, на которой мы жили. У нас не было традиционных рецептов: мы готовили пищу, которая представляла собой сборную солянку из культур и кухонь разных стран. Через некоторое время я поняла, сколько свободы заключается в таком разнообразии: пожалуй, столько же, сколько утраченных возможностей.

* * *

Тридцать лет назад вы бы днем с огнем не сыскали пучок базилика в Париже даже в разгар лета. Базилик считался растением *Midi* (так в обиходе называют юг Франции), и его ароматные листья редко путешествовали на север. Для тысяч отпускников – и в том числе для моей семьи – ароматное растение было символом летних каникул в Провансе.

Существует блюдо, которое особенно подчеркивает его освежающее действие, – суп Писту.

Я впервые услышала об этом густом овощном супе во время первого отпуска в Бонье с Кельвином. Я была на рынке: медленно прогуливалась между рядами, внимательно рассматривая продукцию на каждом прилавке. Рынок разворачивали в деревне каждую пятницу, и он привлекал смешанную публику, состоящую из продавцов и покупателей – владельцев больших корзин. Тут были и постоянные покупатели, такие как пожилая женщина с энергичным провансальским произношением, которая приветствовала продавцов сердечным «*Bonjour*» и рукопожатием. Другие явно были туристами: молодая пара в шортах и с грязными всклокоченными волосами остановилась перед стопкой мыла пастельных оттенков, источающей настойчивый запах. Прилавки были расположены в случайном порядке – дешевые скатерти веселых расцветок развевались на ветру бок о бок с рядами козьего сыра, горы босоножек возвышались рядом с кувшинами меда. Киоск со свежей пастой пах яичными желтками и сырой мукой, а также чуть-чуть марихуаной: запах доносился из фургончика продавца. *Продавец* рыбного ларька был точь-в-точь персонаж Марселя Паньоля: подкрученные усы, соломенная шляпа, полосатая рубашка. Перед ним на прилавке возлежала блестящая рыба, глядя невидящим взором в полосатый навес; лед

под ней медленно таял, постепенно стекая в грязное ведро.

На овощном прилавке я заметила кое-что выдающееся: стручки, похожие на зеленую фасоль, но длиннее и толще, некоторые нежного желто-зеленого цвета, другие – пестрые, красно-белые.

«C'est quoi?»[167] – попыталась спросить я.

«Voulez-vous des cocos blancs ou des cocos rouges, Madame?»[168] – спросил vendeur[169]. Его глаза были подернуты дымкой, очевидное похмелье в результате раннего подъема после вчерашнего «не выпить ли еще один стаканчик розового?..». Вообще-то, так на рынке выглядели все. Если хорошенько подумать, то и я.

«Comment? Cuisine?»[170] Это было еще до того, как я научилась говорить по-французски, и мои щеки вспыхнули от собственного пещерного хрюканья.

Стоявшая за мной в очереди женщина пожалела меня – или, скорее, захотела ускорить события. «Вы сделать суп Писту, – сказала она. – Как овощной суп. Вы взять это. – Она протянула мне два цукини. – И мало фасоль, и много, много горшок *базилик.* Отшень, отшень вкусный. – Она замолчала, подыскивая слова. – Попробуй суть льета».

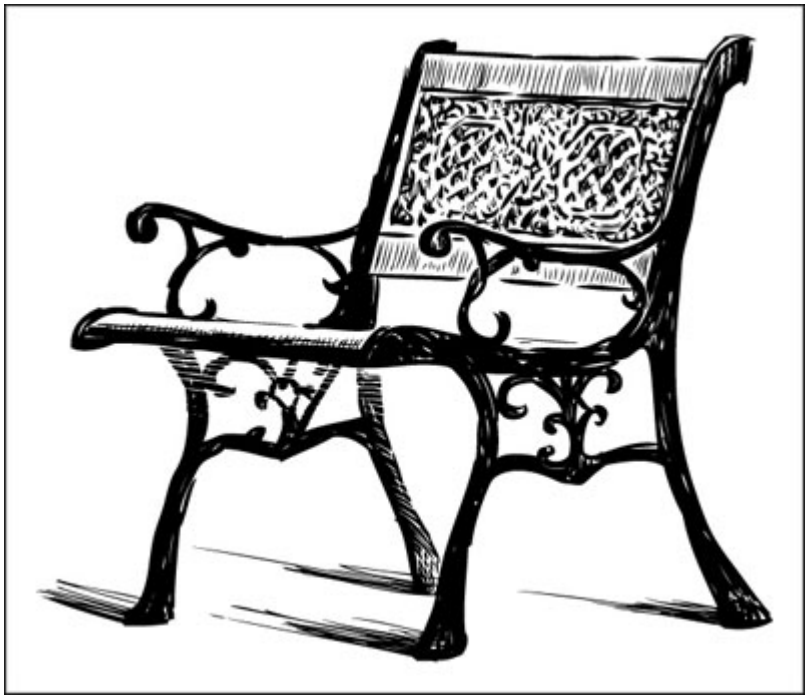
Я еще не успела ничего понять, а она уже продекламировала мне рецепт, отобрала для меня овощи, взяла необходимое количество мелочи из протянутой мной пригоршни монет и отправила меня восвояси.

Придя домой, я вскрыла стручки и обнаружила в них ряды свежих фасолин, таких круглых и пухлых, как будто они уже вареные. В белых стручках была светло-зеленые фасоль, в красных – их называют borlotti, или клюквенная фасоль – в ярко-розовое пятнышко. Вот как растет фасоль, внутри этих чудесных оболочек! – для меня это было потрясение. Будучи городской девушкой, я никогда не интересовалась растениеводством.

Когда пришло время готовить суп, я обнаружила, что сказанное женщиной затерлось в моем похмельном сознании. Сначала приготовить бобы? Как готовить цукини? И что делать с «много, много горшок базилик»?.. Я понятия не имела. Я соорудила овощной суп из морковки, лука-порея, фасоли, цукини и бросила сверху несколько крупно порубленных листов базилика. Вкус получился естественный и полноценный, похожий на Минестроне[171]. Но говорить, что это «суть лета», было бы грандиозным преувеличением.

«Наверное, я неправильно запомнила рецепт, – сказала я мрачно, перекладывая остатки в огромный пластиковый контейнер. – Этот суп был больше похож на суть прогресса».

«Мне очень понравилось», – сказал Кельвин. (Через четыре трапезы, состоявшие из того же супа, его энтузиазм значительно поутих.)



И через два года, хотя мы каждый раз отдыхали в Провансе, суп Писту продолжал ускользать от меня. Я мечтала попробовать эту «суть лета», но каждый раз, когда я пыталась заказать его в ресторане, мне отвечали, что это *plat de famille,* и его готовят и едят дома. Теперь, когда мы в четвертый раз приехали в Бонье, я была полна решимости наконец-то выяснить, каков он на вкус. Но… как? Требовалось как минимум захватить в заложницы провансальскую бабушку и держать ее на кухне. Но вот в одно прекрасное утро, покупая молоко в деревенской *épicerie,* я приметила яркий желтый плакат. На нем неровным почерком было выведено: *fête de soupe au pistou À bonnieux*[172].

Я наскочила на Кельвина, флегматично разглядывавшего плитки молочного шоколада. «В деревне будет праздник супа Писту!» – выдохнула я.

«Гм… Хорошо».

«Мы должны пойти! Это единственный шанс наконец-то попробовать суть лета! – Я схватилась за телефон. – Давай позвоним и зарезервируем место прямо сейчас!»

Кельвин отступил на полшага, но, взглянув на меня, видимо, понял, что лучше не задавать мне лишних вопросов, так как я

нахожусь в священном бешенстве кулинарной одержимости (после шести лет брака ему это было знакомо). Он взял из моих рук телефон, позвонил и оставил сообщение.

Прошло немного времени, и я задумалась. Что, если я не только *попробую* суп Писту на празднике, но и помогу его *готовить*? Что, если я наготовлю супа Писту на целую деревню?

Таким образом, я оказалась среди внушительного вида провансальских дам, которые, как и я, чистили и резали овощи. В полшестого утра.

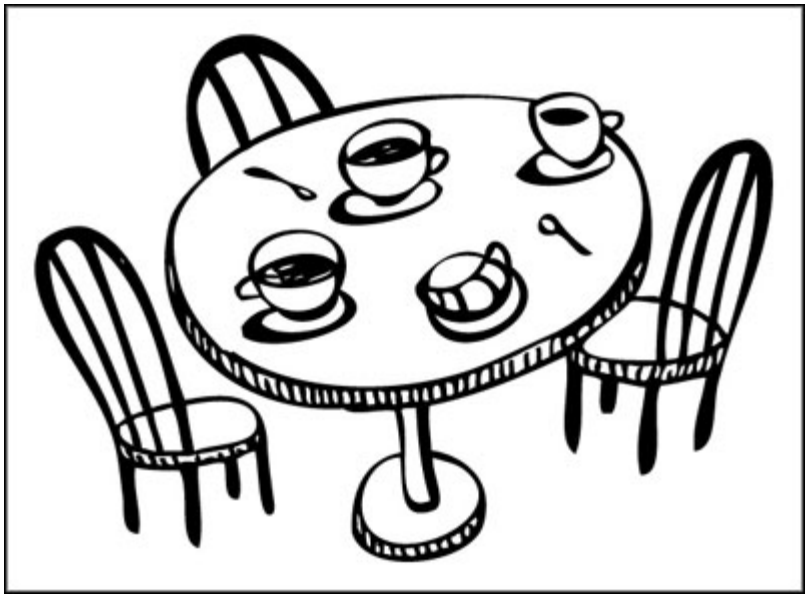
* * *

Шеф-поваром праздничного супа Писту для Бонье оказалась миниатюрная женщина с темным загаром по имени Морисет. У нее были теплые карие глаза и приветливая улыбка, но на кухне она заправляла жестко. Каждый раз, когда она подходила проверить нарезанные нами овощи, в группе добровольцев начиналось заметное волнение.

«Не слишком ли крупно нарезана эта картошка, Морисет?»

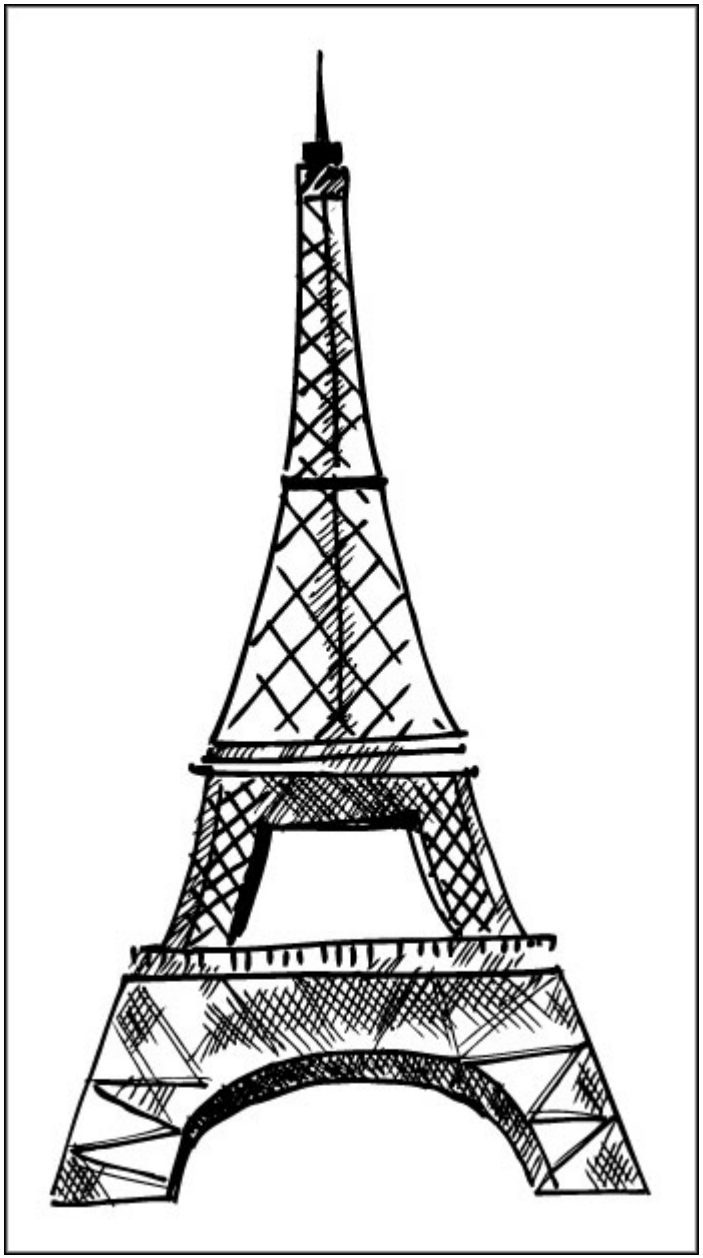
«Достаточно ли глубоко я срезаю кожуру с кабачков, Морисет?»

«Мы должны доставать семена из помидоров, – сказала одна из женщин соседке обвинительным тоном. – Да, Морисет?» С десяток женщин собралось в доме Ксавьер, крепкой женщины, которая играла роль продюсера супа и директора Морисет. Еще не рассвело, когда я припарковала взятый напрокат автомобиль на краю фиговой рощи и прошла к зацементированному дворику рядом с домом. В тусклом свете я разглядела длинный стол, ломящийся под тяжестью чанов с белой и клюквенной стручковой фасолью, а также *haricots verts*, или обыкновенной стручковой фасолью, нарезанной сегментами. Немного поодаль, под виноградной беседкой, виднелись два котла с водой промышленного масштаба, установленные на мощные переносные газовые горелки. Вот эта-то походная кухня и была царством Морисет. За шесть часов, которые потребовались, чтобы приготовить суп, ни одна из женщин не подошла к котлам.



Небо светлело, и доброволицы приходили одна за другой, вооруженные собственной разделочной доской, ножом и овощечисткой. Все они были местными и состояли в Ассоциации Золотого Шара: местного клуба игры в *петанк*, или *шары*, который и организовал праздник супа – ежегодное мероприятие по сбору средств на клубные нужды.

Морисет представила меня женщинам: «Она американская журналистка, хочет научиться готовить суп Писту». При словах «американская» и «журналистка» я увидела поднятые брови, и вокруг меня воцарился холод. Только парижанка была бы удостоена меньшего внимания. Я старалась быть как можно дружелюбнее, в основном улыбаясь всем подряд, рискуя показаться дурочкой. *Не вздумай сбиться и сказать им «tu»*[173], – повторяла я про себя. – *Vous, vous, vous*[174]. – Решение о переходе с «вы» на «ты» – тонкий вопрос даже для французов. К сожалению, когда я начинаю нервничать, то забываю о правилах хорошего тона.



Мы начали с подготовки цукини (у нас их было порядка 60 килограммов): сняли с них темную кожуру, так чтобы получились тигровые полоски. Я помогла настрогать сердцевину крупными кубиками, бросая свои кусочки в общую миску. Я физически ощущала, как глаза других женщин следят за тем, как мой нож движется по разделочной доске, и сконцентрировала все свое внимание на том, чтобы не порезаться.

«Votre couteau n'est pas trop grand, Ann?» – сказала седовласая

женщина со взглядом, напоминавшим мне томагавк.

Она решила, что мой нож слишком большой? Я посмотрела на него: изящный поварской нож. *«Tu…* uh, *vous trouvez?»*[175] – Я запнулась. Правда? Она так думает? *«Non, ca va aller»*[176]. Я нежно улыбнулась ей. Она надулась и отправилась на свое место – строгать кабачок. Девушка-подросток с готической подводкой вокруг глаз протянула мне еще овощей и состроила маленькую гримасу, как если бы хотела сказать: «*Не обращайте внимания*».

Получить разрешение на участие в приготовлении супа оказалось труднее, чем добиться приглашения на правительственный обед в Белом доме. Я привлекла все свои американские ресурсы и щенячье очарование, звонила в местный туристический офис, добавила деревню в друзья в Фейсбуке – безрезультатно. Наконец управляющая нашим домом, динамичная женщина по имени Соланж, сжалилась надо мной. Она сделала три телефонных звонка, и я была допущена к интервью с Морисет, дабы представить свои супоизготовительные рекомендации. Соланж пошла на собеседование вместе со мной, чтобы облегчить мне судьбу и по необходимости предоставить услуги переводчика.

«Si je peux vous aider, je serais ravie, – сказала я с самым серьезным выражением лица, на которое была способна. – *Я была бы рада вам помочь…* Je suis entierement…»[177]

«Disponible», – деликатно вставила Соланж.

«Disponible», – согласилась я. Свободна. Для приготовления супа. Вот именно.

Я не уверена, что сыграло решающую роль: вмешательство Соланж, любопытство Морисет или бутылка чистейшего первоклассного кленового сиропа, который я принесла на интервью (когда дело касается секретных рецептур, я готова опуститься до взятки). Так или иначе, меня признали годной. Морисет взяла меня под свое покровительство и поклялась, что научит меня готовить ее суп. Однако наутро я поняла, что альянс с начальником может отдалить от коллег. Особенно подозрительно на меня косилась Томагавк. Она докучала мне вопросами, замаскированными под заботу обо мне. «Вам не холодно?» – спрашивала она, разглядывая мой тонкий свитер. «Следите за рукавами», – сказала она в другой раз, хотя мои рукава никаким образом не соприкасались с пищей. Я мысленно посочувствовала ее снохе, кем бы и где бы она ни была.

Мы закончили нарезать кабачки и картошку и перешли к отщипыванию листьев базилика. «Без стебля!» – скомандовала Морисет. Тяжелый аромат свежей лакрицы смешивался с грубоватым запахом очищенного чеснока. Небо просветлело, став

серо-голубым; разрядилась и атмосфера вокруг стола. Выпив по чашечке слабого кофе, все повеселели.

Наконец-то я расхрабрилась и начала задавать своим товаркам вопросы. «Вы добавляете какие-нибудь другие овощи? Морковь или лук-порей?» – «Нет, НИКОГДА! – женщины разразились возгласами – «*Jamais de carottes, ni de poireaux*»[178]. «Это летний суп, его готовят только из летних овощей, – объяснила женщина, стоящая напротив меня. – Кабачки, помидоры, зеленая фасоль, красная и белая фасоль – все свежее, не сушеное, – картошка и писту. *C'est tout*[179]. Зимние овощи, такие как морковь или лук-порей, не кладут в суп Писту. И мы *никогда* не кладем в него мясо».

«Однажды я пробовала суп Писту с мясом, – сказала Морисет задумчиво. – Его приготовила жена моего кузена. Там были макароны и кубики ветчины!»

Женщины посмотрели на нее, в ужасе открыв рты. *«Oh, la-la-la-la»,* – выдохнул кто-то.

«Было вкусно, но… – Морисет помотала головой, – это не имело *ничего* общего с супом Писту. – Со всех сторон донеслось одобрительное кудахтанье. – Не понимаю, почему она не спросила рецепт у *меня*». Позже я узнала, что свиной окорок или копченую свиную рульку действительно иногда добавляют в суп Писту в горных скалистых регионах Альп Верхнего Прованса – там слишком холодный климат для оливковых деревьев. Мясо, видимо, заменяет в супе калории и вкус, которые традиционно придает ему щедро добавленное оливковое масло.

«А что будет с базиликом?» – спросила я.

«Его листья смешивают с чесноком и оливковым маслом, чтобы получить соус – писту́. Этот соус мы и добавляем в суп», – сказала Ксавьер.

«А, это пе́сто!» – догадалась я.

«Писту́», – поправила меня Ксавьер. Она еще раз старательно произнесла это слово: Пи-стууу».

«Да, как песто. В Италии».

Мертвое молчание воцарилось вокруг стола. «Итальянцы пусть как хотят, так и называют», – фыркнул кто-то.

Писту, как я прочитала позже, является провансальским вариантом песто; слово происходит от итальянского *pestare*, что означает «толочь». Соус готовят из толченного с оливковым маслом и чесноком базилика – комбинация так же стара, как римские руины, то тут, то там украшающие сухие земли Прованса. Поэт Вергилий писал о писту в своих «*Эклогах*», описывая его как смесь трав и чеснока, размолотого в ступке. В наше время его чаще всего готовят в кухонном комбайне – даже в

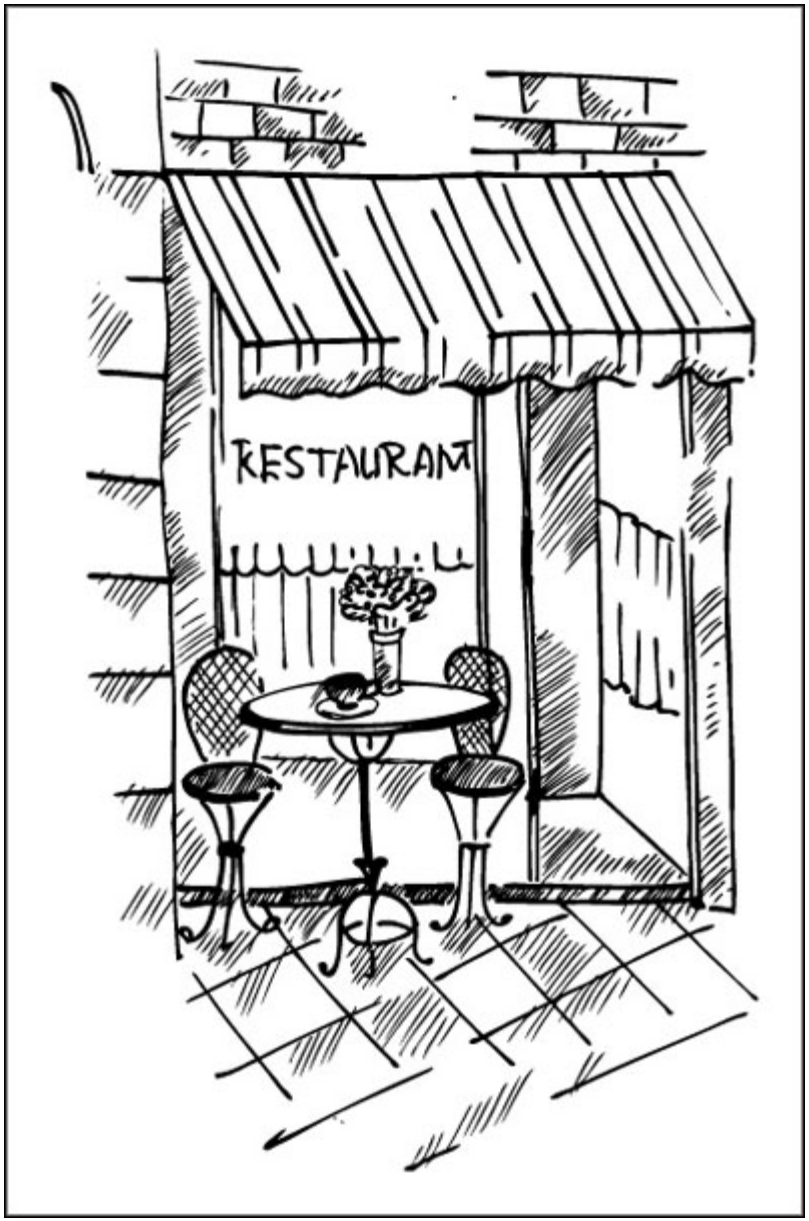
сельском Провансе, даже самые ярые приверженцы традиции.

> Возможно, на свете нет более серьезного кулинарного соперничества, чем спор между Италией и Францией.

Но независимо от того, кто изобрел вилку или довел до совершенства соус *balsamella*, или бешамель, истина заключается в том, что эти культуры глубоко переплетаются друг с другом. Особенно явственно влияние Италии ощущается в Провансе. Греки из города Фокея основали Марсель в 600 году до н. э. и завезли оливковые деревья и виноградную лозу. Через 500 лет порт был занят Юлием Цезарем, который ввел римские войска в регион. Римляне построили акведуки и арены, а также города: Арль, Авиньон и Экс-ан-Прованс; они рассадили лаванду – растение, и по сей день определяющее внешний вид земель Прованса.

Много веков спустя после распада Римской империи территории Франции и Италии оставались связанными свободными узами – как соседи, которые иногда делят ложе. Например, Ницца находилась под защитой графов Савойских[180] (и, находясь в их власти, была связана с итальянскими регионами Пьемонт и Сардиния) до конца XIX века. К этому времени Ницца стала оживленным портом и достойным конкурентом своего северного соседа – Генуи. Стоит ли удивляться, что знаменитое лигурийское[181] кулинарное новшество – песто – преодолело сотню миль к югу и добралось до Прованса?

Основные ингредиенты писту и песто кажутся мне похожими, но я не осмелилась высказать это мнение группе добровольцев по приготовлению супа для Бонье. Я представляла, что́ могу услышать в ответ: «*Je veux pas etre chauvine, mais…*»[182] В то утро я уже не раз слышала эту фразу, и всегда за ней следовало самое безапелляционное утверждение: «У меня нет предрассудков, но… суп Писту лучше, чем Минестроне». Или: «…сыру пармезан и кедровым орехам не место в Писту». Или: «…это не суп Писту, если овощи не были выращены в Провансе». Я восхищалась их лояльностью, пусть даже за ней и стояла некоторая узость взглядов. Если бы вы родились в такой прекрасной и богатой природными ресурсами местности, как Прованс – регионе, одновременно спасенном и испорченном летними нашествиями туристов, – разве не испытывали бы вы гордость за свою родину и желание встать на ее защиту?

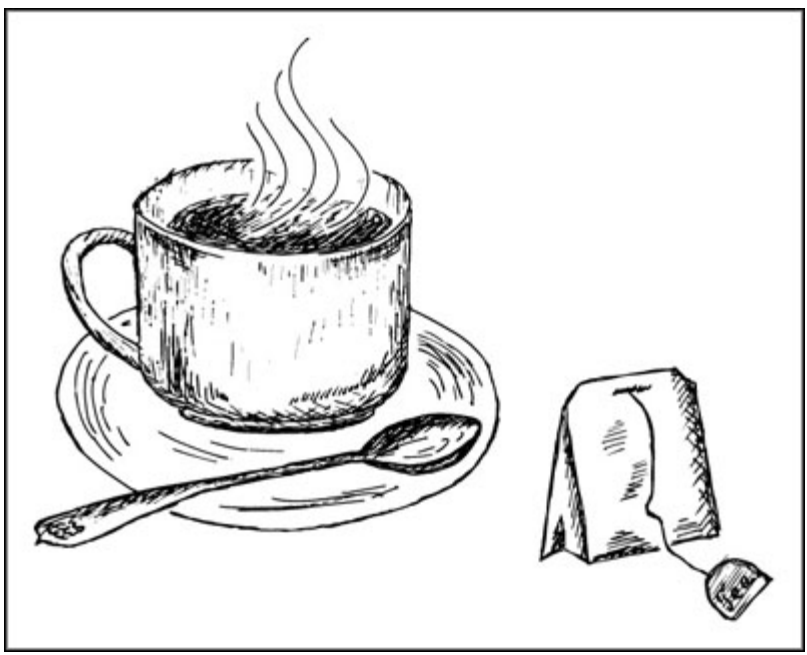


Тем временем мы начали давить помидоры, чтобы сделать из них пюре, – увлекательный процесс при участии самодельного хитроумного приспособления, с помощью которого мы снимали шкурку и удаляли семена. Некоторые женщины уже собирались идти домой, прихватив свои доски и ножи. Я осталась и наблюдала за тем, как Морисет деревянной ложкой на длинной палке размешивает соус Писту в гигантских котлах с супом. Жидкость, бывшая ржаво-коричневой благодаря яркой кожуре клюквенной фасоли, становилась ярко-зеленой и густой

благодаря размякшим кабачкам.

«В конце всегда труднее всего, – сказала Морисет, пыхтя. – Когда сыр уже добавлен, нельзя переставать помешивать».

Финальный ингредиент супа – сыр (Эмменталь или Грюйер) – представляет собой спорный вопрос. В некоторых семьях его добавляют прямо в суп, в других – ставят в чашке на стол, третьи вообще обходятся без него, считая, что он перебивает освежающий растительный вкус Писту. Морисет закинула по пригоршне измельченного сыра в каждый из котлов и жестом подозвала Фабриса, родственника с сильными руками, чтобы тот мешал густую бурлящую жижу. «Смотри, чтоб не пригорело на дне», – приказала она, и он с уважением повиновался.



Закидывая новые порции сыра, в то время как Фабрис размешивал, Морисет вспоминала о своем муже, скончавшемся несколько лет назад. «Разве не красавец он был?» – Она показала мне фотографию рано утром у себя дома, когда я заехала за ней, чтобы она показала мне дорогу к дому Ксавьер.

Я кивнула: «*Il etait tres beau*»[183]. Он и вправду был красив: моложавое загорелое лицо, спокойная улыбка.

«Как же он любил суп Писту! – воскликнула Морисет. – Я готовила утром большую кастрюлю супа, а он с таким нетерпением мечтал о нем на работе весь день. – Она забросила остатки сыра в дымящиеся котлы. – Этот суп – это как праздник лета, понимаете?» – Она взглянула на меня, ее глаза были

темными и серьезными.

Примерно через час я присоединилась к толпе, которая собралась на праздник на залитой солнцем деревенской площади. Столы для пикника были расставлены рядами, застелены белым толстым пергаментом и заставлены пластиковыми кувшинами с розовым вином. Местных жителей можно было узнать по тому, как они стояли маленькими группами, тихо сплетничая между собой, в то время как туристы пробирались между ними, пытаясь найти место, чтобы присесть. Кельвин и я присоединились к Соланж и ее друзьям за столиком под тентом и расставили суповые тарелки и столовые приборы, которые привезли из дома. В толпе я то и дело узнавала женщин из суподелательного комитета, теперь одетых в красивые летние наряды. Мы махали друг другу руками как старые друзья.

Приехала Морисет, одетая в чистую яркую футболку. (Как выяснилось, я одна не сменила одежду, забрызганную писту, – этот факт меня чрезвычайно смутил.) За ней последовал огромных размеров котел с супом, завернутый в одеяло и приютившийся в задней части кузова грузовичка. Мы сгрудились вокруг котла, как сироты Диккенса, с тарелками в руках, каждый получал по поварешке ароматного супа. Я окунула ложку в суп и зачерпнула нежных овощей в бульоне с пьянящим запахом чеснока и базилика. Свежая фасоль была неподражаема – тонкокожая, тающая на языке, с привкусом каштана, – а более твердая зеленая фасоль контрастировала с мягким пюре из вареных кабачков цукини.

> Суп пел о лете: это было детище щедрого солнца и провансальской почвы, он был достоин празднования на деревенской площади высоко в холмах Люберона.

Когда мы доели первую порцию, за ней последовала вторая и третья, и с каждой ложкой я все полнее ощущала горькие ноты нефильтрованного оливкового масла и яркий аромат сыра. Я ела, потому что суп был вкусен, но еще и для того, чтобы продлить упоительный момент.

Над нашим столом подул сухой бриз, *кувшины* с вином опустели. Кельвин разговаривал со швейцарским дипломатом в отставке, Соланж и ее сестры обсуждали преимущества рецепта супа Писту в исполнении их матери. Толпа приветствовала Морисет дружными аплодисментами, которые она приняла без лишней скромности. Люди начали разбредаться, некоторые – чтобы поспать, другие – чтобы присоединиться к бурным турнирам игры в шары, начинающимся в пыльном сквере рядом с церковью. После обеда и меня клонило ко сну; я немного устало

рассматривала оставшихся на площади местных жителей и туристов, продолжая думать о том, что мне сказала Морисет. Я спросила ее, почему она каждый год тратит время и силы на организацию деревенского праздника. *«Pour faire plaisir»*, – ответила она, ничуть не задумавшись. Чтобы доставить удовольствие.

Деревенский суп Писту ознаменовал «экватор» нашего отпуска. У нас оставалось еще около недели, но сейчас наши неспешные завтраки за кухонным столом и наши расслабленные дни около бассейна стали более привычными. Однажды утром мы встали рано утром и поехали на рынок в Гордес, припарковались на окраине города и вместе со всеми начали крутой подъем на гору, к центру деревни. Мы купили корзину помидоров на ужин и несколько лавандовых мешочков на подарки. В другой день мы отправились исследовать руины старинной римской крепости, в которой сохранилась вырубленная в скале лестница. Мы пообедали в моем любимом местном ресторане, простом кафе с видом на скошенный луг, где омлеты были пышными и нежными, украшенными тонко порубленными травами. Мы читали комиксы о приключениях Тинтина и менялись ими друг с другом; мы потягивали розовое вино в толстостенном провансальском доме Соланж; мы слушали песни «Битлз», готовя ужин; мы ели в саду за столом, залитым пламенем свечей. И внезапно мы обнаружили, что осталось только три дня отдыха, а потом два.

В тот вечер я сидела в саду, кубик льда тихо постукивал в моем бокале розового вина перед ужином. В этот момент у меня появилось щемящее чувство, что время течет слишком быстро. Скоро мы вернемся в Париж, я пойду работать в библиотеку и буду готовиться к публикации моего романа, а еще через день Кельвин сядет на самолет до Аммана, первый из цепочки рейсов, которая доставит его в Ирак.

Я сделала глоток вина, съела черную маслянистую оливку и попыталась сосредоточиться на окружающем меня ароматном воздухе. Мои волосы были еще мокрые после дневного купания, в угасающем свете мелькали летучие мыши. Но в моем животе трепетала тревога. Отпуск скоро закончится, и с его окончанием меня посетило нервное волнение и предвкушение, связанное с продолжением работы. Кельвин переживал то же самое чувство, я была в этом уверена: растущее нетерпение перед возвращением в офис, к его честолюбивым устремлениям.

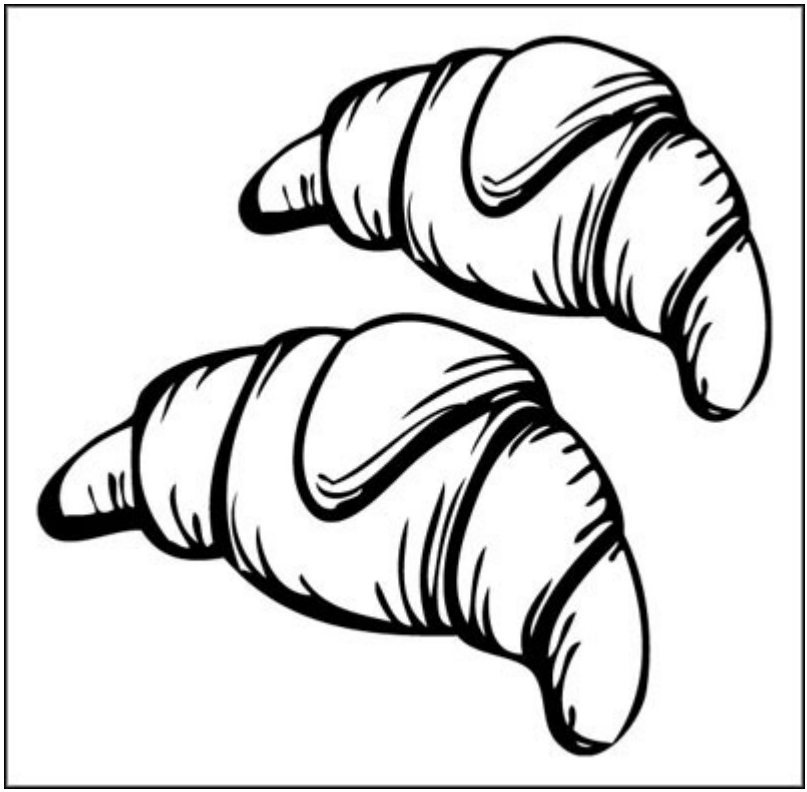
За две недели, проведенные в Провансе, мы не отказывали себе в любви: любви к месту, к приятному времяпрепровождению, друг к другу. Но без работы, привязывающей меня к земле, я начинала чувствовать себя немного неспокойно. С другой

стороны, возвращение к работе и повседневным занятиям означало, что я вновь окажусь за тысячи километров от своего мужа. Без любви моя работа казалась бессмысленной – так же как если готовить для самой себя, – вкус пищи не тот.

Все следующее утро я провела на рынке, как если бы можно было стереть предстоящие девять месяцев отсутствия Кельвина, купив идеальный кружок козьего сыра размером с подушечку для иголок. Подойдя к овощному прилавку, я автоматически повторила про себя список ингредиентов для супа Писту – свежая фасоль, томаты, цукини, базилик, – хотя у меня не было намерения готовить суп. Но когда *vendeur* занес руку над горкой *cocos rouges,* я неожиданно для самой себя попросила взвесить мне полкило. И полкило белой фасоли, пожалуйста.

Килограмм цукини, килограмм зеленой фасоли, большой пучок базилика. Я притащила все домой, вынесла кастрюлю в сад и начала доставать фасоль из стручков. Кельвин вышел за мной и стал помогать, и мы работали плечо к плечу, то и дело останавливаясь, чтобы сфотографировать пестрые фасолины на фоне зеленой керамической миски. Мы обрезали зеленую фасоль, разжевав пару хрустящих сегментов, очистили и порезали цукини, отрывали листья базилика, пока наши ногти не почернели.

Я сказала себе, что буду думать только о супе – о красоте его ингредиентов, об их запахе, шкворчании и преображении в горячей воде, меняющей их цвет и структуру. Но, разумеется, это было невозможно. Жить настоящим, наслаждаться моментом – это приобретаемый навык, который я еще не освоила. Кроме того, суп Писту готовится очень долго.



Я чувствовала, как моя тревога возрастает, по мере того как мы заканчиваем один этап и переходим к следующему. Мы очистили последний стручок, последний цукини, оборвали последний листок базилика. Кельвин начал ощущать мое состояние: его плечи напряглись.

«Мне становится немного грустно», – тихо призналась я, когда мы рвали стебельки дикого чабреца в углу сада.

«Мне тоже, – сказал он. – Не думай об этом».

Вместо этого мы устроили смотр всем блюдам, которые попробовали за время отпуска: лазанья с белыми грибами, которую ели в первый вечер, омлет со свежими травами на обед, гамбургеры на гриле с розмарином, суп Писту на деревенском празднике.

«Это было блюдо номер один, по моему мнению», – сказала я.

«Я согласен. Определенно».

Его голос звучал так же грустно, как и мой. Кабачки разваривались на медленном огне, писту отстаивался в блендере, а я понимала, что мы должны подбодрить друг друга.

Мы не могли скрыть печали, связанной с предстоящей разлукой, но мы не могли и позволить себе раскиснуть. Нам оставалось лишь одно: двигаться дальше, потому что

единственным лекарством от нашей разлуки было время.

Через несколько часов мы оглядели кухню в некотором изумлении, озирая грязные ножи, ложки и разделочные доски на всех поверхностях, пакеты с шелухой от фасоли, склизкие очистки от кабачков в раковине. Пара ос кружилась в воздухе с очевидными намерениями, прицеливаясь к миске тертого Грюйера.

А еще у нас был суп. Он охлаждался на плите в оранжевом эмалированном чугунном горшке, ожидая вечера, чтобы быть съеденным на ужин. Он наполнял кухню тонким и глубоким ароматом, это была работа любви с запахом базилика, изобилие летних овощей, смягченное временем и терпением, краткий миг удовольствия, который можно предвкушать весь оставшийся день.

СУП ПИСТУ

Рецептов супа Писту столько же, сколько поваров в Провансе, но для любого из них требуется свежая белая и клюквенная фасоль, которую можно достать только летом. Для большинства провансальских поваров немыслимо использование какой-то другой фасоли. Однако я провела неформальный опрос в социальных сетях и выяснила, что свежую фасоль нелегко найти за пределами Франции. Поэтому привожу вариант моего рецепта с сушеной фасолью (только не говорите Морисет).

* * * * * * * * * *

6 порций

• 500 г свежей неочищеной белой фасоли (ее также называют каннелини) *или* ½ чашки сушеной белой фасоли, предварительно отсортированной и замоченной на ночь

• 500 г свежей неочищенной клюквенной фасоли (ее также называют борлотти) или ½ чашки сушеной клюквенной фасоли, предварительно отсортированной и замоченной на ночь

• 1 кг цукини

• 2–3 низкокрахмалистые картошки среднего размера

• 1 кг зеленой стручковой фасоли, очищенной от черенков и порезанной на сегменты по 2–3 см

• 1 чашка рожков

• Соль и перец по вкусу

Для писту:

• 700 г спелых помидоров

• 1 большой пучок базилика, вымыть и просушить
• 2–3 больших зубчика чеснока
• ¼ чашки оливкового масла (или больше, по вкусу)

Для сервировки:
1 чашка тертого сыра Грюйер *или* 1 чашка тертого сыра пармезан *или* и то и другое

При использовании свежей фасоли: очистите от стручков и промойте белую и клюквенную фасоль. Положите фасоль в большой чугунный котелок или кастрюлю для супа и залейте холодной подсоленной водой так, чтобы вода прикрывала фасоль на 5 см (около 2 л). Доведите до кипения на среднем огне, снимая с поверхности пену. Убавьте огонь и кипятите на медленном огне 15–20 минут до тех пор, пока фасоль не начнет размягчаться. Далее следуйте рецепту.

При использовании сушеной фасоли: положите сушеную белую и клюквенную фасоль в большой чугунный котелок или кастрюлю для супа и залейте холодной несоленой водой так, чтобы вода прикрывала фасоль на 5 см (около 2 л). Доведите до кипения на среднем огне, снимая с поверхности пену. Убавьте огонь и кипятите на медленном огне около 1½ часа или до момента размягчения фасоли. Для приготовления сушеной фасоли требуется гораздо больше времени, поэтому удостоверьтесь, что фасоль стала мягкой, перед тем как перейти к следущим шагам в соответствии с рецептом.

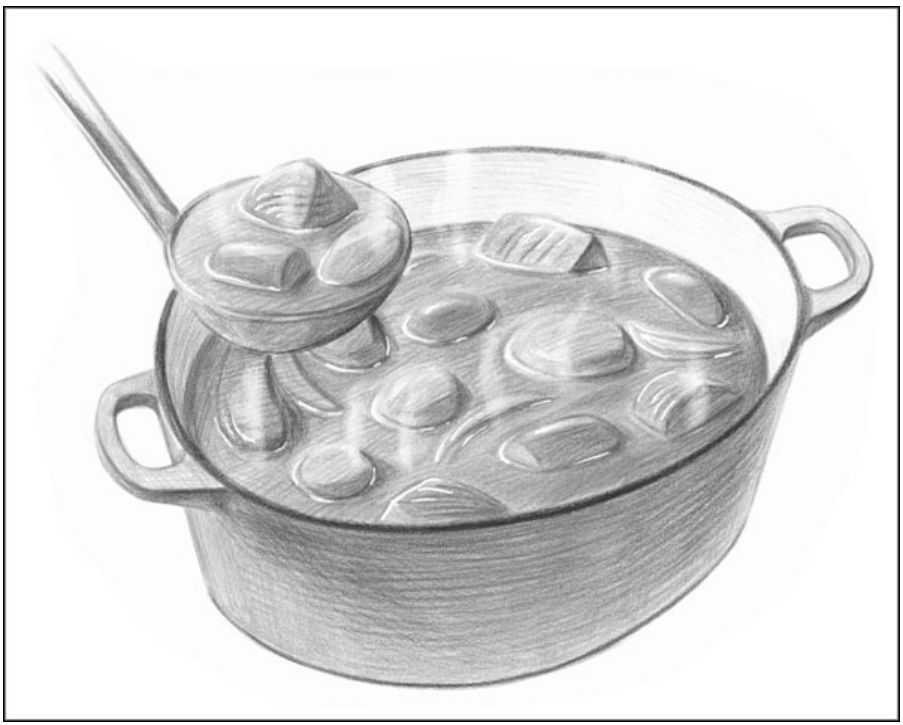
Пока фасоль варится, снимите кожуру с цукини, оставив половину кожуры (рисунок полосками) и порежьте кубиками по 2–3 см. Очистите картошку и нарежьте кубиками такого же размера. Добавьте цукини, кубики картошки и порезанную стручковую фасоль в кастрюлю с вареной фасолью. Доведите до кипения, убавьте температуру и варите на медленном огне до тех пор, пока цукини не разварятся (около часа). Используйте вилку, чтобы раздавить несколько кусочков картошки и цукини о стенку кастрюли, это сделает суп более густым. Слегка увеличьте температуру и добавьте рожки, сварите до готовности. Попробуйте и приправьте суп.

Пока суп готовится, сделайте писту. Очистите помидоры от кожуры и семян, раскрошите блендером или кухонным комбайном до состояния пасты. Оторвите листья базилика от стеблей. Очистите чеснок и крупно порубите. Положите листья

базилика, чеснок, оливковое масло и щепотку соли в блендер или кухонный комбайн. Смешайте, время от времени останавливаясь, чтобы соскрести содержимое со стенок. Добавьте томатную пасту в соус. При необходимости долейте оливковое масло.

Снимите суп с плиты. Добавьте писту и хорошенько размешайте. Попробуйте, добавьте приправу по необходимости. Подавайте на стол вместе с тертым сыром. Суп Писту можно готовить заранее и подогревать перед сервировкой, а также употреблять в холодном виде.

Глава 6. Тулуза, Кастельнодари, Каркасон. Кассуле [184]



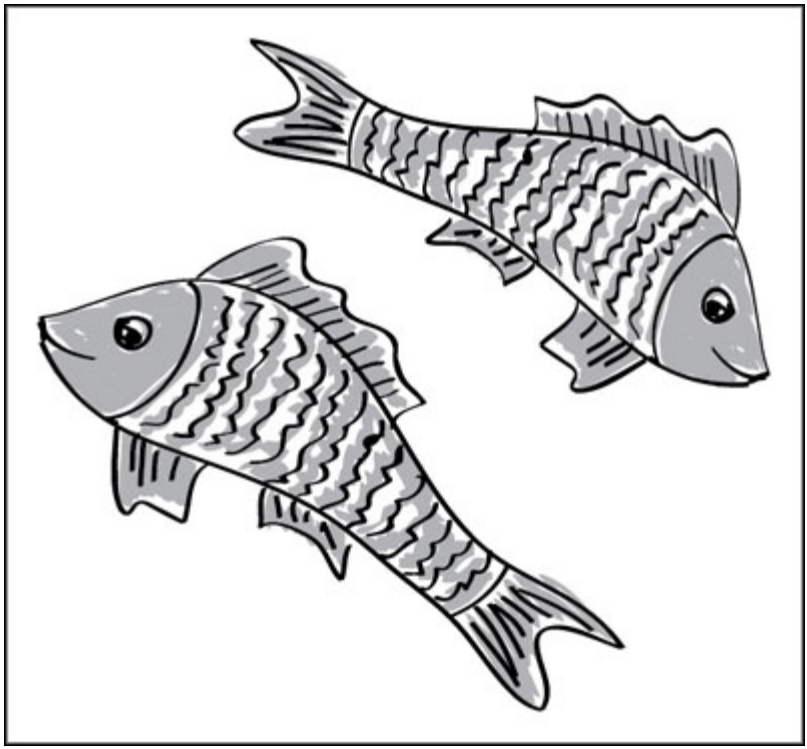
По истечении нескольких недель летней праздности Париж внезапно проснулся. В один из спокойных летних дней люди ели рожки с мороженым и болтали ногами, сидя на парапете набережной Сены, а мы с Кельвином тащили наши тяжелые сумки с Лионского вокзала. Придя домой, мы наглухо закрыли *volet*[185] нашей квартиры от ослепляющего послеполуденного солнца. На следующий день календарь перескочил на новую страницу – сентябрь: метро оказалось переполненным, кафе во время обеда стало битком набито людьми, а мой муж поцеловал меня на прощание и пустился обратно в свое долгое путешествие в Ирак. Квартира казалась мне пустой, такой же безлюдной, как Париж в августе; но наступил сентябрь, и его улицы уже наполнились жизнью. Эта суматоха успокаивала меня, когда я скрепя сердце возвращалась к Парижу без Кельвина.

La rentrée[186] было похоже на будильник без кнопки сброса. Дети возвращались в школу, взрослые – на работу. Люди строили планы на Новый год, фармацевты раскладывали в витринах

диетические таблетки. Открылись двери химчисток, чтобы одежда, пролежавшая взаперти весь август, снова вышла на свободу. Друзья устраивали вечеринки *rentrée*, обнимаясь с таким жаром, как будто чудом выжили после природного катаклизма, а не съездили на несколько недель в отпуск. *La rentrée* – это сезон дружеских встреч в обеденный перерыв и открытия галерей, новой одежды и благих намерений.

Захваченная общим подъемом, я дала себе клятву: буду чаще готовить. Но прошло лишь несколько дней после отъезда Кельвина, а я уже вернулась к своим старым привычкам. Бессонница. Еда перед компьютером. Пустой холодильник. Диета, состоящая исключительно из… нет, мне стыдно признаться.

Три раза в неделю (по вторникам, пятницам и воскресеньям) прямо под окнами моей гостиной разворачивался открытый рынок, растягиваясь вдоль центрального острова бульвара Распай. Рынок был живописный: двойной ряд прилавков, ломящихся под весом свежей рыбы, ярких пирамид из овощей и фруктов, сыров, тающих при комнатной температуре, корзин с оливками, наполняющих воздух солоноватой остротой. Если вам требуется свежая тыква, продавец отрежет кусок нужного размера от овоща размером с карету для Золушки. Если вы хотите свежих устриц, торговец рыбой научит вас открывать их: возьмет вашу руку в свою и покажет, какое усилие надо приложить и в каком месте. Если вы возжелали местной клубники, парень за прилавком может сказать вам: «Подождите следующей недели. Она станет слаще». Я обожала рынок. Это было одно из моих самых любимых занятий в Париже. Поварской рай. Так вот, я перестала туда ходить.



Я могла бы винить в этом свое расписание, ставшее более загруженным, так как осенью в Американской библиотеке снова начались авторские лекции. На хождение по рынкам во Франции требуется уйма времени. Приходится стоять в длинных очередях, бдительно отсекая попытки нетерпеливых покупателей затесаться перед вами. Когда наконец наступает ваш черед, вы должны объявить свои пожелания продавцу, указывая необходимую степень спелости авокадо и точную толщину стейка семги. Все должно быть тщательно подготовлено к передаче в ваши руки: помидоры укладываются в пакет, из огромной груды выбирается артишок, куриные грудки режутся на эскалопы и слегка отбиваются. К тому времени как вы посетили трех продавцов, утро уже кончилось. (Вообще, во Франции ничего не делают быстро. Поход в химчистку обернется выслушиванием подробной истории каждого пятнышка на каждом предмете одежды, которую поведает приемщице женщина, стоящая в очереди перед вами. Покупка рожка с мороженым в жаркий день предполагает ожидание перед киоском, так как продавец должен встряхнуть каждую чашу с *glace*[187], перед тем как обслужить вас. Когда Кельвин был студентом, он страшно боялся попросить у соседей пылесос, потому что это всегда влекло за собой приглашение на кофе и час светской беседы.)

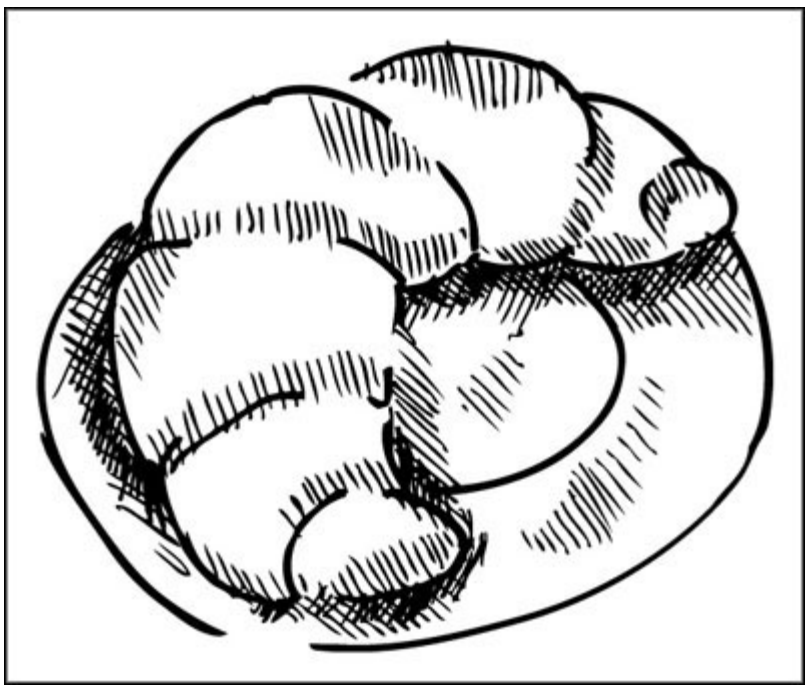
Итак, поход за покупками на рынок – это неспешное мероприятие.

Но, несмотря на то что мне было непросто совмещать работу и писательство, я все же могла бы выкроить время для рынка: в конце концов, разве мы не должны находить время для любимых занятий? Вместо этого каждый вторник, пятницу и воскресенье я слышала звуки разворачивающегося под моими окнами действа: шорох и лязганье раскладываемых прилавков, зазывающие крики продавцов, рекламирующих свой товар, – и оставалась дома. Почему? Я думала, что люблю готовить, но, когда Кельвин уехал, у меня случилось смутившее меня озарение: на самом деле я люблю готовить только для аудитории. А сейчас, поскольку я была одна, то готовить мне было не для кого – я и не готовила.

Пожалуйста, заметьте: я не говорю – «я не ела». Ела я по-прежнему много: ходила на обед с коллегами и в рестораны с друзьями, а также не отказывалась от пищи дома. Но вся моя кулинария сводилась к элементарным блюдам моих холостяцких дней: яичница, паста с соусом пармезан, тушеная фасоль на тосте. Арахисовое масло на тосте. Авокадо на тосте. Тост с маслом. Любые виды тостов. Правда. Конечно, я допускала некоторые вариации: тост с сыром рикотта и медом. Тост с миндальным маслом. Тост с яйцом. Были даже международные варианты: брускетта[188], итальянский тост, натертый чесноком и политый высококачественным оливковым маслом. Или его испанский братишка, пан кон томат – тост, который натирается срезом помидора так, что на нем образуется слой томатной пасты (он особенно вкусен жаркой летней ночью в компании бокала белого вина). Как ни крути, как ни нарежь и какими изысками ни намажь, правда была неприглядна: у меня раз в жизни была возможность на краткое время оказаться в поварском раю, а я готовила лишь… тосты.

Можно сказать, что я начала смотреть на Париж сквозь призму тоста. Прогуливаясь по району, я начала составлять рейтинг магазинов по типу хлеба – точнее, по тому, как этот хлеб ведет себя в тостере. В старомодной *boulangerie*[189] с черной в золотой рамке витриной, испокон веков стоящей на людном углу улицы Рен, были прекрасные багеты. Мне понравились *традиционные*, или «*tradi*», более хрустящие и тягучие, чем багеты *ordinare*[190], но в качестве тостов они были безнадежны: застревали в тостере и подгорали. В мекке деликатесов, известной как La Grande Épicerie[191] (там я часто видела группы японских туристок, сюсюкающих над брусками соленого масла), продавали подходящие батоны сельского хлеба, которые спасали

в трудную минуту, хотя я находила их слишком солеными и мягкими. Но это все было не то. Моим любимым поставщиком тостов была булочная «Poilâne» – возможно, самая известная традиционная *boulangerie* в городе, втиснутая в крошечное помещение размером со шкатулку для ювелирных украшений на улице дю Шерш-Миди. «*Une demi-miche, coupée en tranches*», – заказывала я и получала половину круглой буханки, нарезанную машиной на тонкие широкие ломти: очень вкусные в сыром виде (т. е. еще не поджаренные в тостере), после гриля они становились образцом хруста и тягучести.



Однажды утром я напросилась на экскурсию по кухне Poilâne, спустившись по узкой лестнице в подвальную комнату с кирпичными стенами, настолько маленькую, что я могла бы принять ее за кладовую, если бы не внушительных размеров дровяная печь, возвышавшаяся в задней ее части. Худощавый молодой человек, одетый в белую футболку и длинные белые шорты, работал не покладая рук в жарком мареве, исходящем от печи. Его звали Жан-Мишель, он был одним из пяти мастеров-пекарей, работающих в смену по шесть часов, обеспечивающих непрерывный цикл «из теста в хлеб», поддерживающих огонь и подкладывающих топливо в печь, которая, таким образом, работала двадцать четыре часа в сутки. Печь была построена в семнадцатом веке или даже раньше, когда это помещение было

отдано во владение монастыря премонстрантов. Как и многие религиозные постройки, монастырь был разрушен во время Французской революции, но печь выжила и переходила от одной *boulangerie* к другой, пока ее не обнаружил Пьер Пуалан. Здесь в 1932 году он открыл свою пекарню, вопреки моде на белые багеты производя большие круглые караваи из пшеничной муки, воды, морской соли и закваски – тот же рецепт используется и сегодня. В 1970 году его сын Лионель взялся за дела пекарни и открыл четыре магазина: три в Париже и один в Лондоне, а также фабрику в Бьевре. Когда Лионель с женой погиб при крушении вертолета в 2002 году, их дочь Аполлония унаследовала компанию: таким образом, бизнес ведется уже третье поколение.

В подвальной кухне Пуалана от жара по мне текли тонкие ручейки пота. Сбегая по шее, они мочили мои волосы, было трудно дышать. Но, кажется, Жана-Мишеля это нисколько не волновало. Он работал в постоянном плавном движении, выполняя рабочую последовательность с наработанной эффективностью, и то и дело возвращался к печи, которая была связующим звеном всех его действий. Я подошла настолько близко, насколько осмелилась, вглядываясь в яростный оранжевый свет, озаряющий буханки хлеба, которые пеклись под куполом печного зева. За время своего существования печь перестраивалась несколько раз, но ее форма и принцип работы оставались прежними, старинными – такими же, как в печах Древнего Египта или Месопотамии, – это была так называемая «ульевая» печь, подогреваемая снизу. Жан-Мишель внимательно следил за буханками, двигая и переворачивая их при помощи лопатки с длинной рукояткой, чтобы они равномерно запекались в горячем мареве. Люди веками выпекали хлеб таким образом, и это является центральным элементом французской культуры – в наше время во многих деревнях все еще функционируют общинные печи. Жан-Мишель запустил лопатку в печь, что-то быстро перевернул, затем еще раз – и вытащил на свет две буханки. Они были темные, золотистые и немного хрустящие. Все это было настолько красиво (свежие буханки хлеба, балетная грация Жана-Мишеля, аромат истории, наполняющий комнату), что я готова была разразиться аплодисментами. Потом мы поднялись наверх и полакомились сахарным печеньем и ломтями хлеба с изюмом. Иногда Париж напоминал мне огромный музей: жизнь в нем была красива, безумно интересна и нетронута временем.

Вечером я готовила ужин на своей кухне, то есть ждала, когда выключится тостер, и постоянно думала о печи, которая помогла мне приготовить мою сегодняшнюю трапезу. Процесс

приготовления хлеба в Пуалане был впечатляющим, но архаичным, отрезанным от современного мира, так же как и я чувствовала себя немного отрезанной от Парижа: наблюдателем, а не участником городской жизни. Я намазала немного козьего сыра на тост, добавила несколько ломтиков огурца и спросила себя: как я могу приблизиться к Парижу? Ответ напрашивался сам собой: я должна готовить. Но что? Я порылась в дебрях своей памяти в поисках самого утешительного блюда. Лазанья? Суп кнейдлах?[192] Мапо тофу моего отца? Нет, это все было не то. Хотя это были мои любимые блюда, но для каждого требовались определенные ингредиенты, которые было бы трудно достать, поэтому их приготовление было бы скорее чужеродным, а не органичным и местным. Я решила, что блюдо, которое я приготовлю, должно быть абсолютно французским; мне нужен был рецепт, который прошел через века, связан с *terroir*, готовится медленно и требует повышенного внимания.

> Это описание подходило практически к любому французскому блюду, но первое, что пришло мне в голову, когда я закрыла глаза и представила воплощение французского духа, было кассуле – бобы в горшочке.

Первый раз я попробовала кассуле в Париже, в ресторане на бульваре Сен-Жермен, который называется «Aux Fins Gourmets»[193]. В то время мы с Кельвином жили в Пекине и приехали во Францию на недельные каникулы, чтобы выпить белого вина, пожить в городе, приспособленном под человеческий рост, подышать весенним воздухом под голубым небом. Наш друг Адам вырос недалеко от ресторана, который нам порекомендовала его мать, – это был их любимый семейный ресторан. Мне там тоже нравилось, потому что я могла представить, как Адам, будучи ребенком, калякает на бумажной скатерти в окружении тарелок с жареным ягненком. Также мне нравился диковинный старомодный шарм заведения.

В «Aux Fins Gourmets» стены пожелтели от дыма десятков тысяч сигарет, на полу лежала изношенная плитка, а в одном из углов стояла телефонная будка с дверью гармошкой, в которой телефон с дисковым циферблатом до сих пор принимал только французские франки. В огромных зеркалах отражались округлые светильники бистро и все его клиенты – стареющая, элегантно одетая публика: дама с напомаженными губами и сложной прической, господин в вельветовом пиджаке и свободном галстуке-шарфе. При входе завсегдатаев приветствовали теплым рукопожатием. Меню подавали в маленькой папке, похожей на ту, которую берут для презентации школьного отчета. Оно, судя по

всему, было напечатано на машинке, на старых листах желтой почтовой бумаги. Еда была классическая и умеренная. Среди entrées[194] были лук-порей в прованской заправке, говяжьи губы (зельц[195], как мне удалось выяснить путем сложных махинаций), маринованная селедка, которую подают *à volonté*[196] из бездонного блюда. Основные блюда были одинаково неприхотливые: омлеты, жареная курица, стейк с картошкой фри, а некоторые отражали юго-западное французское происхождение хозяина: например, жареная утка, подаваемая с огромной горой тушеной картошки с чесноком, или кассуле, которое сопровождалось обещанием добавки фасоли, если вы пожелаете.

Мы потягивали вино и незаметно подглядывали за другими клиентами в зеркала ресторана. Вон тот симпатичный мужчина с яркими волосами, мог ли это быть сам Бернар-Анри Леви?[197] Его спутница, хорошо сохранившаяся полноразмерная кукла Барби, могла бы быть актрисой Ариель Домбаль, – предположил Кельвин. Мы гадали, что́ французский философ и его до невозможности худая жена могли найти в меню, когда подали наш заказ: большой горшок с кассуле, нежно пузырящимся по краям золотистой корочки из панированных сухариков. Кельвин проломил корочку своей ложкой и зачерпнул нежной белой фасоли с обилием соуса.

Зачерпнув второй раз, он извлек кусочки колбасы и жареной утки. Фасоль была обжигающе горячей, но у нее была бархатистая текстура, а вкус – как только она достаточно остыла – оказался неописуемо насыщенным: благоухание свинины, утиный жир и тонкий оттенок гвоздики и мускатного ореха. Большие куски чесночной колбасы и жареной утки (обычно используют консервированную утку в собственном соку) делали вкус еще более соблазнительным. Но больше всего мне нравилась фасоль, мягкая и сочная.

Сначала мы сдерживали себя в еде, памятуя о наших многострадальных артериях. Но по мере того как кассуле в горшочке становилось все меньше и меньше, мы начали искать своему аппетиту разумные оправдания. Кельвин спросил: «Сколько раз в жизни у нас бывает возможность поесть кассуле в Париже?» (Оказывается, возможностей много. Просто тогда мы этого не знали.)

«А как насчет красного вина? Оно же сжигает жир?» – Я снова отхлебнула вина, чтобы продемонстрировать свою точку зрения. Естественно, после такого аргумента мы просто обязаны были заказать еще один *pichet*, и, запивая очередную еще-одну-маленькую-ложечку фасоли вином, не успели оглянуться, как прикончили горшок с кассуле – маленький горшок, но тем не менее горшок.

«Voulez– vous encore des haricots?» – Наш официант склонился над столиком.

Еще фасоли? Я открыла рот и, видимо, опьянев от вина, овощей и утиного жира, или от всего, вместе взятого, уже начала произносить: «*Ou..»*[198]

«Non, merci, – вмешался Кельвин. – *On a très bien mangé»*[199].

Я издала легкий вздох облегчения, смешанного с долей разочарования. Но это была правда – мы действительно очень хорошо поели.

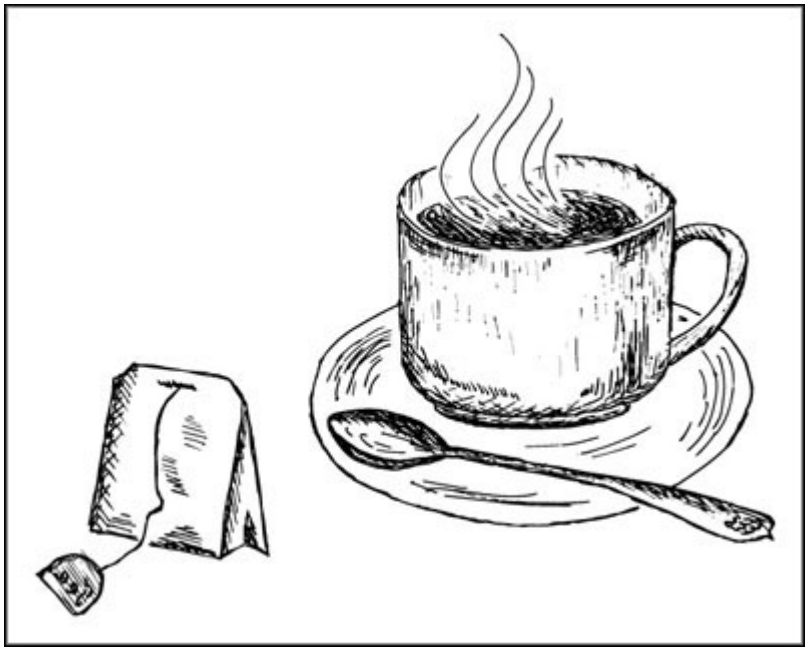
Я думала, что кассуле родом из Тулузы, но когда я приехала туда, чтобы раскрыть реальную историю и секреты этого блюда, то обнаружила, что все регионы юго-западной Франции оспаривают свое право на то, чтобы считаться родиной кассуле. Особенно серьезно к этому относятся в регионе, имеющем форму люльки и ранее известном как провинция Лангедок. «Кассуле – это бог окситанской кухни, – писал шеф-повар, кулинарный лексикограф и автор первой *Larousse Gastronomique*[200] Проспер Монтанье в своей книге «*Le Festin Occitan*»[201] 1929 года издания. – Бог в трех ипостасях: Бог-отец – кассуле из Кастельнодари, Бог-сын – из Каркасона и Святой Дух – из Тулузы». Эти три города – Тулуза, Кастельнодари и Каркасон – расположены на одной линии, слегка искривляющейся к востоку. Их объединяет не только кассуле, но и рукотворный Южный канал, прорытый в семнадцатом веке.

Название «Лангедок» произошло от латинского *langue d'oc*[202] – так называется язык, на котором здесь говорят с двенадцатого века. Слово *oc* обозначает «да», оно противопоставляет этот язык всем *langue d'oïl*[203], на которых говорят северные регионы, где слово *oil* постепенно превратилось в *oui*[204]. Народы, говорящие на языке ок, назывались *oc-citan* – окситанцы – и постепенно заселили практически весь юг Франции. Сегодня на *langue d'oc* все еще говорит примерно треть населения региона, его преподают в региональных школах и используют в средствах массовой информации.

До Великой французской революции королевство Франция состояло из провинций, таких как Лангедок, Бургундия и Шампань. Их границы определялись скорее общностью обычаев и традиций, чем государственными указами. В 1790 году эта система была устранена в пользу административных *départements*[205], которые существуют и поныне. Лангедок был разделен таким образом, что Тулуза – его исконная столица – стала частью региона Юг-Пиренеи, а остальная территория образовала Лангедок-Руссильон. Именно поэтому в моем любимом французском путеводителе серии *Guide du Routard*[206]

Тулуза отделена от Кастельнодари и Каркасона. За много веков существования Тулуза пережила несколько периодов процветания: как центральный город Римской Галии, как столица Вестготии и Каролингов, как великая художественная и образовательная столица средневековой Европы в период правления герцогов Тулузы, как центр торговли красками в эпоху Возрождения и в наше время в качестве штаба «Airbus» – одного из самых крупных производителей самолетов. Прогуливаясь по городу в лучах знаменитого южного солнца, я заметила, что все вокруг предстает в розоватом свете – так солнечные лучи отражаются от памятников архитектуры Возрождения. Тулузу называют *la ville rose* – розовым городом. Действительно, улицы представляют собой девичий рай, начиная от *hôtels particuliers*[207] шестнадцатого века в бледных лепестковых тонах и заканчивая кирпичными фасадами глубокого кораллового цвета на площади Капитолия.

Я продолжала искать доказательства того, что город является «прародителем» кассуле, как заявляет кулинарный историк Проспер Монтанье. Но оказалось, что у города, заполненного покупательницами на высоких каблуках и студентами, прогуливающимися рука об руку, совершенно другие интересы. Тем не менее во многих ресторанах действительно предлагали кассуле (об этом свидетельствовали надписи на досках перед ресторанами: *cassoulet mai-son traditionnel*[208], что вызывало у меня сомнения); также было указано, что подают и «*le véritable cassoulet de Castelnanudary*» — подлинное кассуле из Кастельнодари. А как же кассуле из Тулузы?



«Традиционно кассуле из Тулузы делается на основе свинины, с небольшим количеством баранины и томатов, – говорит Ален Лакост, шеф-повар и владелец местного ресторанчика «Ле Коломбье». «Конечно, – добавляет он, – это блюдо меняется в зависимости от сезона. Все зависит от того, что у вас под рукой».

В «Ле Коломбье» Лакост использует рецепт предыдущего владельца, тот самый, которому здесь следовали на протяжении столетий. Он сам готовит колбасу и гуся конфи[209] («Сегодня мало кто этим занимается», – сказал он мне) и варит их на медленном огне в течение нескольких часов вместе с фасолью.

Лакост подает кассуле в *cassole* (традиционная керамическая чаша, о которой позже я узнаю больше) с тонкой корочкой на поверхности, состоящей не из хлебных крошек, а из естественной, выделяемой блюдом в жаркой печи жидкости, крахмала и жира. Блюдо было превосходным – больше чем превосходным, – с шелковистой фасолью и большими кусками мяса, хотя мне показалось, что мускатного ореха в нем многовато.

«Ну»? – Лакост остановился у моего стола, вопросительно подняв брови.

«Это был хороший пример кассуле из Тулузы», – убедительно сказала я.

«Тулузы? *Mais non!*[210] Это рецепт из Кастельнодари!»

Мне стало ясно: если я действительно хочу разгадать тайну кассуле, мне надо взять в прокат автомобиль и ехать около часа

по равнине сквозь сухие поля региона в город Кастельнодари.

В Древнем Риме в каждом доме был лараријум – небольшая рака[211], которая находилась рядом с очагом или в углу атриума. Хотя раки были простыми – ящик комода или неглубокая окрашенная ниша, – они представляли большую ценность для семьи. Внутри стояли статуэтки домашних божеств, духов-покровителей, которые присматривали за счастьем и безопасностью в доме. Существовали две разновидности богов: фамильные Лары, защитники здания и всех, кто в нем жил, от хозяина до раба, и Пенаты, которые покровительствовали только хозяину и его кровным родственникам.

Римляне прославляли своих домашних богов в ежедневных молитвах, а также подносили им еду – обычно это были кусочки пищи, которые кидались в огонь. А когда семья переезжала в другой город – это был мой любимый момент, – то Пенатов забирали с собой, как будто это была неотъемлемая часть семьи, в то время как фамильные Лары были привязаны к дому, к месту и оставались нетронутыми.

Домашние божества вызывали во мне интерес с тех пор, как я впервые услышала о них во время нашего медового месяца в Помпеях, хотя изначально мой интерес был абстрактным. Но, когда мы с Кельвином переехали за границу в первый раз (а затем опять и опять), я начала принимать близко к сердцу влияние его карьеры в качестве международного дипломата на наш брак и индивидуальный путь каждого из нас. В последние месяцы я все чаще размышляла о домашних богах в их связи с понятиями домашнего очага, семьи и дома.

Мои философские размышления обычно начинались с анализа вопроса, который обычно задают на коктейльных вечеринках: откуда вы родом? Довольно простой вопрос, на который у меня не было однозначного ответа. Должна ли я сказать: из Южной Калифорнии, где я родилась и выросла, где живут мои родители и брат, где я все еще имею право голосовать и встречаю каждое Рождество? Но я не жила там с того момента, как окончила колледж почти пятнадцать лет назад. Сказать: из Нью-Йорка, где я начинала свою карьеру в качестве молодого специалиста, где живут мои самые близкие друзья, где я полюбила издательское дело, национальную кухню и моего мужа? Но этот город меняется слишком быстро, иногда я чувствую себя

в нем приезжей, кварталы уже не хранят знакомых ориентиров. Сказать: Вашингтон, город в Америке, где у Кельвина было предыдущее задание? Но там мы прожили меньше года, этого времени не хватило даже на то, чтобы забрать все наши вещи со склада.

Начиная с двадцатилетнего возраста и до тридцати с хвостиком, я считала кочевой образ жизни весьма романтичным и заманчивым. Но сейчас, когда я отпраздновала еще несколько дней рождения и мне исполнилось тридцать четыре, а потом тридцать пять, я начала задумываться о том, что моим Пенатам одиноко без постоянных фамильных Лар. Мне интересно, думают ли Пенаты обо всех Ларах, которых мы покидаем, и скучают ли по ним так же, как и я.

Однажды серым осенним днем, похожим на все остальные парижские осенние дни, я зашла в китайский ресторан пообедать, устроив себе небольшое развлечение между двумя встречами в отдаленном районе. Не успела я устроиться со своей книжкой, тарелкой пельменей, чашкой риса и porc lacqué – французским вариантом свинины чар сиу[212], – как зазвонил мой телефон. Номер не определился, но я все равно ответила, потому что

ресторан был пуст и в полумраке я чувствовала себя немного одиноко.

«Анн?»

Я сразу узнала ее голос, высокий и чистый. Это была Никола, моя подруга из Нью-Йорка, с которой я обедала практически каждый день, когда работала в издательстве. Я спросила:

«Ты и оттуда учуяла запах свиных пельмешков?»

«Ты где?»

Я рассказала ей про ресторан, про мой обед и про книжку, которую я только что заляпала черным уксусом. Потом я рассказала о полноватом мужчине, который пытался привлечь мое внимание рядом со станцией метро, выкрикивая: *«Ni hao!»*[213] «Он считал, что таким образом понравится мне? Если крикнет «привет» по-мандарински?» Мы немного посмеялись, мой обед начал остывать, но меня это не очень беспокоило, потому что так приятно было снова услышать ее голос после стольких месяцев расставания.

«Как ты? – спросила я, глянув на часы. – У тебя сейчас очень рано!» Учитывая разницу во времени, в Нью-Йорке было всего шесть утра. Произнеся эти слова, я вдруг поняла, зачем она звонит.

«У меня есть новости, – сказала она. – Я беременна. – Пауза. – Монозиготными близнецами».

«Поздравляю! Как здорово! Я так рада за вас, ребята!»

Я кричала так громко, насколько осмеливалась, потому что в ресторане оказалась на диво хорошая акустика: официантка высунула голову из кухни, чтобы посмотреть, что не так. Я снова и снова повторяла поздравления, одновременно делая успокаивающие жесты в сторону официантки. Новость меня удивила (особенно то, что касается близнецов), но не шокировала. Мы с Николой много раз обсуждали вопросы родительства, снова и снова возвращаясь к темам идентичности и баланса, о тикающих часах и о выборе между карьерой и ребенком, который приходится делать большинству современных женщин и который будет неудачным в любом случае. Она знала, что хочет детей; я допускала для себя такую возможность; нас обеих беспокоил вопрос: «Когда?» Я волновалась о том, как ребенок повлияет на карточный домик, который и так уже был шатким: работа, которую я любила, опиралась на брак, который я трепетно охраняла, и все это – на фоне международных переездов каждые три года. Пока я ходила вокруг да около, Никола приняла решение и сделала шаг вперед, за что я ею восхищалась.

Она сказала, что примерно на третьем месяце и чувствует себя довольно хорошо, немного уставшей и, может, чуть

перегруженной разными анализами, информацией и вопросами, которые связаны с вынашиванием двойни. Двойня! Она уже говорила как специалист. Мы обсудили эстетическое очарование пухленьких малышей в ползунках и вероятность развития секретного языка между близнецами еще в утробе матери. А потом ей надо было собираться на работу. Никола исчезла так же неожиданно, как и появилась.

Весь оставшийся день я ходила как в тумане. Каждый раз, проходя мимо магазина с детской одеждой – а это бывает в Париже довольно часто, их тут как минимум два на квартал, – я останавливалась поглазеть на витрину и мысленно составляла комплекты из подходящих вещичек. Я все еще была под впечатлением новостей. Никола беременна! Двойней! Эта новость накатывала на меня снова и снова. Я была так счастлива за нее, так хотела увидеть ее красивых одинаковых малышей, купить им полосатые французские ползунки, и, может быть, однажды провести им вводный курс по поглощению расплавленного сыра. Моя радость была такой всепоглощающей, что я практически не заметила в ней небольшую брешь. Постепенно новость Николы превратилась из неожиданности в реальность, и я начала воспринимать ее более детально. Тогда я почувствовала, что утратила что-то, что и так уже находилось на расстоянии. Одна из моих лучших подруг вот-вот должна стать мамой, а меня нет рядом с ней. О, у нас, конечно, есть электронная почта, телефон, редкие встречи, но я пропущу все самые важные мелочи: не смогу посетить ее в больнице, приготовить для нее лазанью и оставить в ее холодильнике – проявить обычное человеческое участие, в котором заключается истинный смысл дружбы. Она была там, а я здесь, и наши жизни будут пересекаться все меньше и меньше, пока – со временем – совсем не разойдутся.

Я знаю, что это не ее вина и не моя, это просто последствия расстояния. Между тем с недавних пор расстояние стало беспощадным и неуправляемым монстром, кидающим тень практически на все мои отношения. Я чувствовала это, когда по фотографиям понимала, что бойфренды подруг превращались в мужей, маленькие племянницы – в очаровательных девушек, вышивающих для меня кухонные прихватки, мои родители – в седых старичков.

Люди, которых я любила больше всего на свете, проживали самые важные моменты жизни без меня, а я проживала свою жизнь без них.

Мне потребовалось какое-то время, чтобы осознать это чувство, ранее мне незнакомое; когда это произошло, у меня кошки заскребли на душе от тоски по дому.

В течение веков историки кухни поддерживали теорию о том, что флорентийка Екатерина Медичи основала современную французскую кухню в 1533 году, когда, будучи молодой невестой Генриха II, привезла лучшие рецепты из родной Италии во Францию. (В ее приданное также входили кондитеры, парфюмеры, специалисты по фейерверкам, вилки, рецепт макарон и, возможно, мороженого.)Хотя в последние годы многие современные ученые спорят о масштабе влияния Екатерины (возможно, больше всех этим вопросом задается Барбара Кетчем Уитон в своей книге «*Savoring the Past*»[214]), истина заключается в том, что во время своего регентства королева Екатерина путешествовала по всей Франции, организовывала фестивальные банкеты и обучала местных поваров придворным рецептам.

В 1533 году Екатерина стала графиней Лорагезской, присвоив часть провинции Лангедок, которая простиралась от Тулузы до Каркасона (другими словами, регион кассуле). Когда она приезжала сюда на несколько месяцев, то привозила с собой всю свою свиту: поваров и слуг, а также продукты, чтобы познакомить провинцию с новой едой и растениями, в частности – фасолью.

Зерновая фасоль – это растение Нового Света родом из Южной Америки. Кристофор Колумб привез ее в Европу примерно в 1510 году, и она быстро распространилась по Испании и Италии. Фасоль считается символом плодовитости (возможно, по аналогии с газами и вздутием живота), и поэтому Екатерина всегда брала ее с собой. (Она действительно родила десять детей.) После визита в Лангедок белая фасоль прижилась и постепенно заполонила весь юго-запад Франции.

До Екатерины Медичи, то есть до фасоли, кассуле готовили из спелых высушенных конских, или кормовых, бобов, которые оставались жесткими и волокнистыми даже после длительной варки на медленном огне. Естественно, местные повара с радостью приняли у Екатерины *haricot lingot* – вид белой турецкой фасоли. Даже сегодня уроженцы Лангедока утверждают, что фасоль, выращенная здесь, имеет более тонкую и нежную кожицу, что облегчает ее обработку.

Взяв напрокат машину, я направилась на восток от Тулузы. В пригороде Кастельнодари мне начали попадаться огромные

баннеры, гласящие, что этот город – «мировая столица кассуле». По легенде, кассуле изобрели здесь во время Столетней войны – длительной серии конфликтов между Англией и Францией, длившихся с 1337 по 1453 год. Под осадой англичан жители города, умирая с голоду, приносили все свои запасы в общий котел – свинину, фасоль, колбасу, жир – и варили все вместе. Отведав рагу (я представляю их сидящими дружной толпой на городской площади), солдаты Кастельнодари так вдохновились сытной едой, что ринулись в атаку против англичан и прогнали их, преследуя до самого Канала.

Я ехала по оживленным улицам, проезжала мимо сверкающих витрин магазинов, и город казался мне скорее коммерческим центром, транзитным местом, а не колыбелью блюда, символизирующего Лангедок. Тем не менее практически каждая витрина вне зависимости от размера оповещала о кассуле *fait maison*[215], которое можно отведать на месте или взять домой в вакуумной упаковке. Город взят в кольцо из фабрик, выстроенных на окраинах: совокупно они производят 170 000 банок продукта в день – еще одно подтверждение того, что Кастельнодари является мировым центром кассуле. Скоро я поняла, что жители города очень трепетно относятся к званию столицы кассуле – настолько серьезно, что в 1972 году они организовали сообщество «La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary»[216], чтобы защищать и охранять это блюдо.

В ассоциации состоит около сорока пяти шевалье, или активных членов, несколько раз в год встречающихся, чтобы попробовать кассуле из разных ресторанов и решить, стоит ли включать их в свой список. Члены ассоциации носят медали, длинные широкие красно-желтые одежды и конусообразные шляпы (фезлике), украшенные желтой лентой, что должно символизировать *cassole*[217] на огне. Каждый август ассоциация организовывает фестиваль кассуле – недельное мероприятие с концертами, шествиями и сорока тысячами порций чествуемого блюда.

Но в чем заключается особенность кассуле из Кастельнодари? Как говорил Жан-Луи Мале, бывший *grand maître*[218] ассоциации, все дело в *cassole* – по-окситански *cassolo* – глиняной чаше, которая и дала название рецепту.

«В Кастельнодари есть традиция гончарного дела, – сказал он мне. – Здесь нашли уникальную красную глину: ее состав имеет исключительную жаропрочность. Эта посуда может служить до ста лет».

Cassole – это глубокая пиала с покатыми краями, узкая внизу и широкая вверху (перевернутая пирамида), глянцевая внутри и шероховатая снаружи. Традиционно она стояла на очаге и грелась в течение нескольких часов или даже дней, а крестьянки через разные промежутки времени добавляли туда еду, которую хотели приготовить. Это, возможно, и есть происхождение кассуле, – небольшой горшочек еды, который постоянно стоял на огне. Мале сказал мне, что корочка, которая снова и снова образовывалась на поверхности, по легенде, должна была протыкаться семь раз до полного приготовления кассуле.

«Хлебные крошки не используются?» – спросила я.

«*Jamais*»[219], – ответил он.

До Второй мировой войны Кастельнодари был известным центром гончарного дела, но на сегодня осталась только одна гончарная мастерская, производящая *cassoles* традиционным способом, – это «Poterie Not Frères»[220]. Ею управляют два брата и племянник, это самая старая гончарная в южной Франции – семейный бизнес основан в 1830 году. Их мастерская на набережной Южного Канала напоминает средневековую хижину,

в которой за узкими окнами трудятся три мастера. Зайдя внутрь, я увидела трех мужчин, сидящих на высоких табуретах, их ноги находились на гончарных кругах, они тщательно вылепляли руками каждую *cassole*, формируя из края небольшое горлышко. Снаружи я заметила трактор, который используют для сбора глины, находящейся неподалеку от мастерской. Также я увидела дровяную сушильную печь размером со средних размеров квартиру в Нью-Йорке. Один из владельцев гончарни, Жан-Пьер Но, сказал мне, что печь топится тридцать шесть часов, а затем остывает пятнадцать дней.

Здесь, среди пыли, рядом с механическими гончарными кругами и чашами ручной работы, я внезапно почувствовала себя растроганной. Меня захлестнула волна безвременности. Я не могла уйти без *cassole.* Я взяла одну с нижней полки и взвесила в руках, восхищаясь прочностью глины и породившей ее традиции, и одновременно гадая, как я смогу перевезти ее в ручном багаже в Париж. Я поставила горшок обратно. Снова взяла. Поставила. Взяла. Поставила. Взяла. *Я должна* была взять его домой. В итоге так я и поступила. Возможно, это были мои *Пенаты,* мое кухонное божество, которое будет путешествовать со мной по всему миру.

Ниже приведено пять фактов о кассуле, которые я узнала в Кастельнодари:

1. Его скорее не готовят, а собирают.

Очевидно, не так ли? Но я не понимала этого, пока владелец Hôtel de France, производитель кассуле в Кастельнодари Филипп Дюно не продемонстрировал мне суть дела. Кассуле чем-то похоже на лазанью. Все ингредиенты: фасоль, свинина, кожа свинины, гусь конфи, колбаса – готовятся по отдельности, затем выкладываются слоями в *cassole* и запекаются в духовке при 350°F[221].

2. Оно кипятится снова, и снова, и снова.

Семикратное прокалывание корочки – это миф. Но все специалисты, с которыми я разговаривала, сходятся во мнении о том, что собранное и запеченное кассуле охлаждают, желательно в течение ночи, затем снова готовят и снова охлаждают. Так минимум три раза. Жан-Луи Мале говорит: «Нет ничего ужаснее кассуле, которое готовят в последнюю минуту».

3. Не переусердствуйте.

Фасоль должна быть нежной и ароматной, но не кашеобразной. «Если фасоль распадается на части, то блюдо уничтожено», – говорит Мале.

4. Кассуле не может быть слишком много.

Однажды Мале съел за неделю *одиннадцать* порций, и все с большим удовольствием, хотя признает, что «потратил несколько лет жизни на служение в качестве *grand maître*».

5. Нет разницы между кассуле из Кастельнодари и Каркасона.

Традиционно одним из компонентов кассуле из Каркасона была куропатка, которая обитала в диких условиях в винограднике. «Сейчас в Каркасоне больше нет виноградников и куропаток, – говорит Мале. – Вместо них повара используют утку или гуся конфи, как и в Кастельнодари».

Было ли последнее замечание гордыней или вымыслом? У меня был только один способ узнать правду. Я села в машину и направилась прямиком на восток, в Каркасон.

Между Кастельнодари и Каркасоном протянулись пыльные обочины и сухие поля, обожженные щедрыми солнечными лучами, в которых купается этот регион. С автострады я время от времени замечала вырисовывающиеся вдали дома на холмах. Эти средневековые постройки возводили на высокогорьях, чтобы предотвратить атаки. Между одиннадцатым и тринадцатым столетиями в регион ворвались катары – христианская секта, образованная во времена Византийской империи; у них было жесткое правило – запрет на мясо и обет безбрачия. Катары нашли убежище в Лангедоке, где строили замки и цитадели, собирая приверженцев, которых называли «Les Bons Hommes»[222], и оружие. Они стали такой проблемой для католической церкви, что в 1207 году папа Иннокентий III отправил в регион своих легатов с миссией, чтобы ограничить деятельность катаров. Когда один из посланцев был убит, Иннокентий получил достаточно оснований, чтобы объявить крестовый поход. Город Каркасон повидал немало крови, пока в результате осады 1209 года катарцы не были изгнаны из города. За этим последовали десятилетия войн и побоищ, которые закончились жестокой инквизицией и сжиганием оставшихся еретиков заживо. Последний из катар был казнен в 1321 году.

Сегодня старый город все еще смотрится так же величественно, как и в Средние века: расположенный высоко на холме, с башенками, рвом и укреплениями в виде редких зубцов, защищающих лабиринт наклонных мощеных улиц и зданий из толстого кирпича. Лишь горстка людей живет в *ville haute* – верхней части Каркасона. Здесь расположены музеи, магазины, продающие дешевые туристические безделушки, и рестораны, рекламирующие кассуле. Несмотря на это, мне удалось уловить чудесный и ужасный дух Средневековья в тот момент, когда я переходила из прохладной тенистой аллеи на городскую

площадь, освещенную резким солнечным светом.

В маленькой деревушке в нескольких милях от Каскарона я встретила Жана-Клода Родригеза – шеф-повара и владельца ресторана Шато Сен-Мартан[223] и основателя Всемирной академии кассуле[224], ассоциации, которая занимается продвижением и защитой кассуле. Да, еще одна организация по защите кассуле. И, как я обнаружила позже, Всемирная академия и Большая ассоциация кассуле Кастельнодари не только разделяют общую миссию, но и являются ярыми противниками.

Родригез основал Академию в 2001 году для «защиты кассуле, приготовленного в ресторанах из высококачественных местных продуктов». Сто членов Академии также носят широкие одежды – красные и белые, медали и шляпы, которые выглядят как висящие поварские шапочки, они также встречаются несколько раз в году, чтобы попробовать кассуле и решить, можно ли включить его в свой список. Знакомо, не правда ли? Но в отличие от Большой ассоциации Академия принимает шеф-поваров из других стран, например Австралии, Соединенных Штатов и Японии.

> В наши дни немногие из шеф-поваров, даже среди таких ярых фанатов, как Родригез, готовят традиционное кассуле из Каркасона.

«Когда-то это была страна виноградников, среди которых водились серые куропатки, дикие зайцы и другая мелкая дичь, – сказал он. – Но ландшафт изменился. Кассуле с куропаткой… это потерянный рецепт. Пару раз в год я делаю кассуле с дичью. В остальное время я использую утку конфи». – При этих словах его голос был таким скорбным, что я не осмелилась спросить, похож ли рецепт из Каркасона на рецепт из Кастельнодари.

Я снова подумала о Проспере Монтанье, кулинарном лексикографе и фанате кассуле, который сказал, что кассуле из Каркасона – это «Святой Дух». Он имел в виду то, что в этом рецепте кроется душа блюда, но тогда эти слова превращают рецепт в привидение: душа утрачена из-за смены ландшафта и образа жизни. «*Ничто не вечно*, – подумала я. – *Даже кассуле*».

В аэропорту Тулузы женщина из службы охраны обратила внимание на мой ручной багаж, и я знала почему. «Откройте, пожалуйста, сумку», – попросила она.

«*C’est une cassole*»[225], – сказала я, расстегивая молнию, чтобы показать ей тяжелый горшочек.

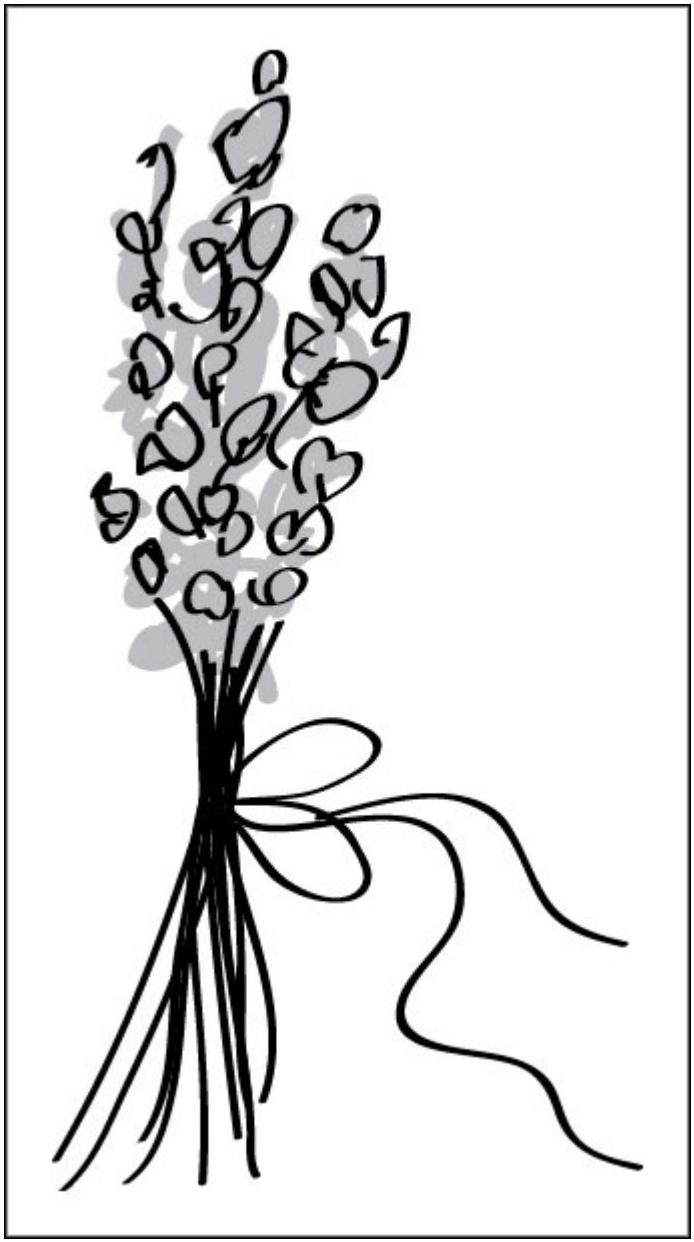
Она отложила его в сторону и начала копать глубже, роясь в углах сумки. «*Qu’est-ce que c’est?*.. – Я слышала ее бормотание. – *Des haricots?*»[226] – Она достала банку белой фасоли, которая,

наверное, выглядела подозрительно на экране металлодетектора, *haricots lingots du Lauragais*[227], которую я купила в магазине в Кастельнодари. «У вас две коробки фасоли?»

«Чтобы делать кассуле дома».

Она кивнула, как будто это было самым обычным делом.

После стольких месяцев поедания тостов казалось немного неестественным провести два часа на кухне. Но у меня было несколько аудиозаписей, которые составили мне компанию на время, пока я чистила, шинковала и помешивала. Я уже забыла, насколько медитативным может быть процесс приготовления пищи, и удивилась, насколько свободным было мое сознание, пока в руках, занятых нарезкой кучи овощей, находился нож. Я думала о Кельвине и о посылке с гостинцами, которую решила отправить ему, чтобы поддержать его до следующего визита домой. Я думала о Николе, которая становилась больше с каждым днем, и о симпатичном приглашении на предрождение[228] на розовой бумаге, которое пришло по почте несколько дней назад. Я не смогу пойти на праздник, но уже съездила в «Бонпуан», где провела полчаса среди крошечных трусиков с рюшами, комбинезончиков с цветочками и лиловых кашемировых кардиганов. Я купила два самых сладких детских комплекта из всех, которые когда-либо видела. Я надеялась, что когда моя подруга наденет на дочерей эти костюмы, то вспомнит обо мне.



Я думала о тоске по дому, которая накатила на меня, как мигрень, несколько недель назад, после чего я побледнела и осунулась. Это чувство, такое острое и необычное, поразило меня своей силой. Но от него не было лекарства, не было ни таблетки, которую можно было бы выпить, ни номера телефона, звонок по которому мог облегчить боль. Через несколько недель мучений боль немного поугасла, разбавленная повседневной жизнью: аварийный вызов сантехника, устранившего утечку в радиаторе;

совместное поедание плитки шоколада с моим коллегой в библиотеке; обмен шутками с мужем по скайпу. Но тоска по дому все еще таилась где-то в глубине моего подсознания… Я знала, что она вернется – скорее раньше, чем позже, – и накатит непреодолимой волной. Я сделала свой жизненный выбор, так же как и все его делают, и я не жалела о нем. Но у такого выбора бывают последствия, иногда болезненные, которые будут плестись за тобой всю оставшуюся жизнь.

Я думала о «Aux Fins Gourmets», мимо которого проходила пару дней назад, когда шла с работы домой. Я заглянула в окна в надежде увидеть Бернара-Анри Леви. Вместо этого я увидела темное пространство с зажженными свечами, белые скатерти на столах, пустой обеденный зал. В выставленном меню кассуле не было. Ресторан был продан – еще один кусочек Парижа, перекочевавший в единоличное владение моей памяти. Интересно, насколько тоска по дому – это форма ностальгии, стремления к недостижимому идеалу, которого никогда не существовало в действительности.

Я сняла пенку с кипящей фасоли и добавила лавровый лист. В последний момент я решила отказаться от кассуле в пользу фасолевого супа, более легкого и здорового блюда, которое должно было облегчить мою ипохондрию, которое я могла заморозить маленькими порциями и есть в течение нескольких недель. Рецепт кассуле подождет до праздника – я сохранила другую банку фасоли, чтобы приготовить с сосисками и уткой конфи и разделить эту радость с друзьями и семьей. Но сегодня я готовила для себя, в качестве моего личного подношения нашим Пенатам и фамильным Ларам.

КАССУЛЕ ИЗ КАСТЕЛЬНОДАРИ

Кассуле приготовить несложно, но для этого требуется минимум три дня. Рецепт, приведенный ниже, является адаптированной версией того рецепта, который мне дали в Большой ассоциации кассуле Кастельнодари. Я обнаружила, что разделение процесса облегчает работу. Вы можете все объединить, но помните, что главный секрет хорошего кассуле – время. Утку конфи и колбаски из Тулузы можно найти в интернет-магазинах деликатесов, таких как frenchselections.com или dartagnan.com.

* * * * * * * * * *

4–5 порций

• 500 г северной фасоли

• 3 л куриного бульона (если приготовлен не дома, используйте «без натрия» или «без соли»)

• 2 бедра утки, разрезанные пополам

• 200 г чесночной колбасы (тулузские колбаски *или* колбаски с чесноком, порезанные на большие куски)

• 100 г свиного окорока, свиной подбрюшины *или* окорока, крупно порезанные

• 100 г свежей свиной кожи (по желанию)

• 2–3 зубчика чеснока

• Соленое сало (в два раза больше, чем чеснока)

• 1 ч. л. мускатного ореха

• Соль и перец

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Отсортируйте и промойте фасоль. Поместите ее в большую кастрюлю и залейте холодной водой, так чтобы вода закрывала фасоль на 5–7 см. Оставьте минимум на 8 часов, лучше на ночь.

ДЕНЬ ВТОРОЙ

Слейте воду с фасоли. Поместите фасоль в большой котел, добавьте холодную воду, чтобы она покрыла фасоль на 5 см. Быстро доведите до кипения и кипятите 5 минут. Снимите с огня и слейте воду.

В большом котле нагрейте 2 литра куриного бульона. Добавьте фасоль, доведите до кипения, снимайте пенку. Кипятите на медленном огне, не закрывая крышкой, 45–60 минут, пока фасоль не станет нежной, но все еще останется цельной. Дайте фасоли остыть в жидкости.

Пока варится фасоль, подготовьте мясо

В большом сотейнике аккуратно обжарьте утку конфи на среднем огне до золотистого цвета, уберите с огня. В том же сотейнике на оставшемся жире обжарьте колбасу и уберите мясо. Обжарьте кусочки свинины, уберите. Если вы используете свиную кожу, порежьте ее на квадратики по 5 см.

Почистите зубчики чеснока, раздавите их в кашицу вместе с соленым салом. Добавьте получившуюся пасту в фасоль и бульон, добавьте мускатный орех.

Соберите кассуле

Если у вас есть *cassole*, используйте ее. Или вы можете использовать чугунный котелок на 4 л.

Выложите дно кастрюли нарезанной кубиками свиной кожей (если используете). Слейте жидкость из фасоли, не выливайте; немного посыпьте фасоль солью. Положите третий слой фасоли поверх свиной кожи. Сверху поместите кусочки утки конфи и свинины. Разместите оставшуюся фасоль в верхнем слое. Добавьте колбасу, втыкая ее в фасоль, чтобы на поверхности оставались только хвостики колбасы. Нагрейте оставшуюся от приготовления фасоли жидкость и влейте ее в кассуле так, чтобы полностью закрыть фасоль. Посыпьте свежемолотым черным перцем. В таком виде кассуле можно накрыть крышкой и оставить на ночь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАССУЛЕ

Нагрейте печь до 160 °C. Поместите кассуле в печь, оставьте на 3 часа. Во время приготовления наверху будет образовываться коричневая корочка. Проткните корочку и смочите поверхность, при этом не повредите нижние слои. Корочка должна образовываться 2–3 раза. Если фасоль начинает подсыхать, добавьте несколько ложек куриного бульона или жидкости, в которой варилась фасоль. Достаньте кассуле из печи, охладите и поставьте на ночь в холодильник.

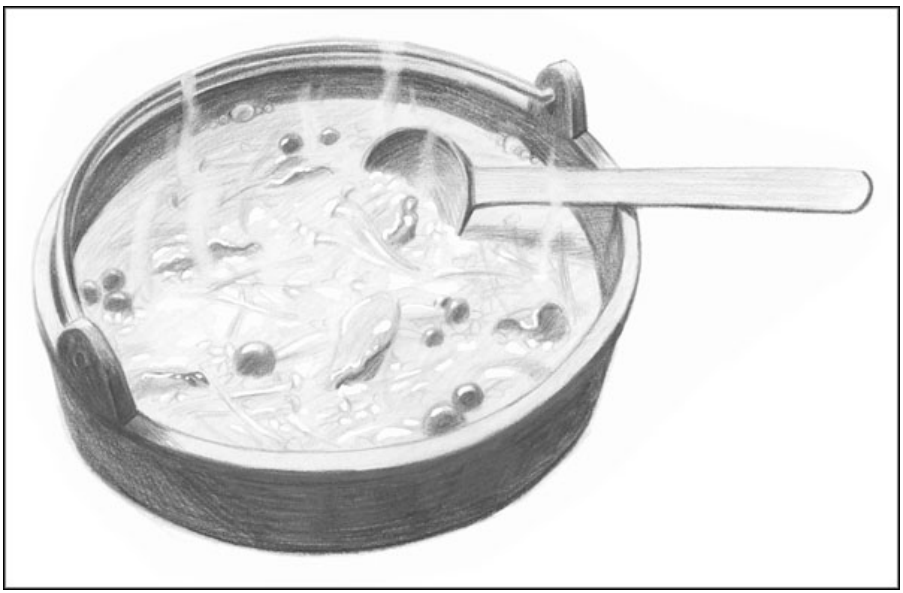
День третий

Нагрейте печь до 160ºC. Поставьте туда кассуле на 1,5 часа, ломайте корочку ложкой и смачивайте кассуле минимум два раза. Если фасоль начинает подсыхать, добавьте несколько ложек куриного бульона или жидкости, в которой варилась фасоль. Вы можете подавать кассуле или достать из печи, дать остыть. Поставить на ночь в холодильник.

День четвертый

Нагрейте печь до 160ºC. Поставьте туда кассуле на 1,5 часа, по мере необходимости смочите кассуле несколькими ложками куриного бульона или жидкости, в которой готовили фасоль. Сразу же подавайте на стол в кастрюле, пока оно еще кипит и не размешано.

Глава 7. Эльзас. Шукрут



Я очень мало знаю о родителях своего отца, которые умерли еще до моего рождения, но некоторую информацию я собрала по крупицам: они приехали в Соединенные Штаты в 1920-е, эмигрировав из Тойсяня, прибрежного города в провинции Гуандун, которая находится в сердце китайской диаспоры. Они держали китайский ресторан во Фресно, Калифорния. У них было больше десяти детей, своих и усыновленных. Они были католиками, но их предки, возможно, были мусульманами (имя Ма, которое они изменили на Mah[229], чтобы оно казалось более американским, обозначает «лошадь» и распространено среди исламских китайцев; оно напоминает им о Мохаммеде). Они говорили на местном диалекте, который называется также тойсянь – вариант кантонского диалекта. Этот язык они передали своим детям вместе с любовью к растениям, к вкусу китайской горькой тыквы в черном соусе, узкими стопами и предрасположенностью к сердечным заболеваниям.

А вот то, чего я не знаю о своих бабушке и дедушке: похожа ли я на них? Скучали ли они по Китаю? Были ли они легальными эмигрантами?

Я стала думать о своих предках с сентября, когда получила письмо из Французского бюро иммиграции и интеграции – французский вариант службы миграции. Как супруга дипломата,

я могла получить французские рабочие документы, но, хотя работа Кельвина в американском посольстве значительно облегчала мою жизнь, мне все же надо было пройти процесс оформления заявки.

В письме, которое я получила, на тонком листе бумаги было написано «приглашение» пройти *visite médicale,* медицинский осмотр, – первый шаг к замене моего временного разрешения на работу на официальные документы. Итак, через несколько недель в одно морозное и ясное октябрьское утро я влилась в очередь людей, которые ждали снаружи. Вялая атмосфера скучной бюрократии, повисшая вокруг здания, подсказала мне, что это нужное мне место, еще до того, как я прочитала вывеску.

> Американцы, переезжающие во Францию, пересказывают друг другу две страшные истории: получение французских водительских прав и получение carte de séjour[230].

Одно требует корзины денег, второе – кучи бумажек, оба – неимоверного терпения. Но, даже загодя вооружившись этими предупреждениями, я была удивлена тому, что мне пришлось пережить.

Внутри офиса процесс состоял из серии маленьких унижений, начиная от обязательного образовательного видео по *laïcité* – французской политике секуляризма, затем интервью, в котором оценивалось мое знание языка, затем – раздевание до пояса, чтобы сделать флюорографию и убедиться в том, что у меня нет туберкулеза. К счастью, я понимала разницу между церковью и государством, говорила по-французски, и у меня не было туберкулеза.

По мере того как официальные лица везде совали свой нос, прессовали и давили меня, я размышляла о свои предках, живших почти девяносто лет назад. Из-за них я выросла в Калифорнии и стала рожденным в Америке ребенком американца, с вытекающей из этого факта уверенностью в себе и завышенной самооценкой. Но сегодня я, как и они, оказалась в положении иммигранта, лишенная знакомой среды и легкости общения, и этот опыт заставил меня присмиреть.

Проверка знания языка проходила в одноцветной комнате без окон, чем-то напоминающей офис надзирателя в тюрьме с низким уровнем охраны. У *fonctionnaire*[231] были темные глаза и волосы, и на удивление теплая улыбка. Мы поболтали пару минут о моем изучении французского, работе, о должности моего мужа в посольстве. Затем она несколько минут распечатывала серию цветных *attestations*[232] – они выглядели как диплом участника,

который выдают членам детской футбольной команды, – а затем она сказала, что я должна пройти *formation civique* – однодневное обучение, посвященное французской истории, культуре и законодательству.

«Оно даст вам знание принципов государственности во Франции», – сказала она.

«La formation civique? Гражданское образование? Я уже образована», – пошутила я.

Она чуть улыбнулась. «*Désolée*»[233].

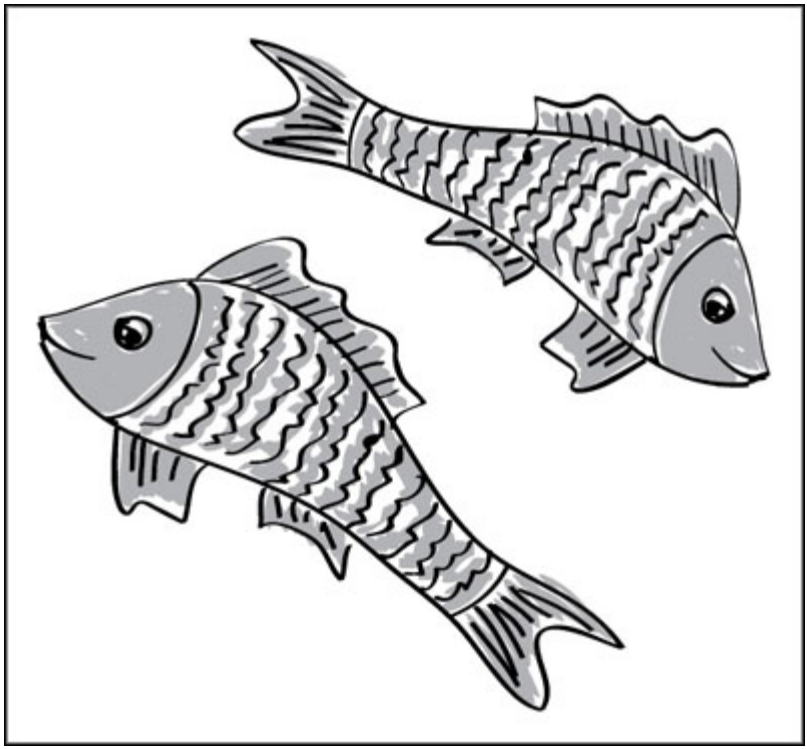
Но ее извинение указало на прореху в броне, и я попыталась атаковать.

«Мне надо проходить обучение, даже если я здесь временно? Мой муж – американский дипломат, – напомнила я. – Его срок на посту заканчивается через три года».

Я чувствовала, что она колеблется, но затем кивнула головой: *«Désolée. Tout le monde est obligé»*[234].

Что-то в ее голосе мне подсказало, что на самом деле для *tout le monde*[235] это *необязательно*, что некоторые могли увильнуть от этого. Это был очередной прекрасный пример французской логики – все люди равны, следовательно, все должны пройти *formation civique* (кроме тех, кому необязательно). Здесь была такая же логика, как и в политике *laïcité* из фильма, который я только что посмотрела: религия и правительство должны быть раздельными (кроме отдельных случаев, например: календарь общественных праздников, который все еще строится на основании католических праздников). Кто я такая, чтобы с кем-то спорить?

Я присоединилась к группе людей в темной комнате ожидания, где все сражались с громоздкими снимками флюорографии, не зная, куда их деть. Пока мы ждали приема врача, который должен был определить нашу годность, люди вокруг меня тихо разговаривали – слова незнакомых языков окутывали меня, как мягким одеялом. Атмосфера была типичная для всех комнат ожидания на свете: я узнавала запах плохого кофе, свет флуоресцентных ламп, истертый линолеум – такой же, как и в РЭО[236] в Калифорнии, и в комнате присяжных в нижнем Манхэттене, и в банке Пекина. Но вот-вот вызовут мой номер – *cent quatre-vingt-douze!*[237] – и рывком вернут меня обратно в Париж. Это будет не Париж ажурных чугунных оград и игрушечных лодочек, дрейфующих в мраморных фонтанах, а более грубый, напористый город, современный, экономящий каждую копейку и заваленный бесконечными кипами бумаг.



Я была последней, кого должны были вызвать в то утро. Я ждала, начиная беспокоиться, по мере того как комната пустела, и читая брошюры по ВИЧ, которые мне всучили лаборанты рентген-аппарата. Мой желудок начал потихоньку урчать и все громче возмущался по мере того, как близился полдень. Я решила отвлечься, строя гипотезы о людях, которые находились со мной в комнате ожидания. Откуда они приехали? Зачем они переехали во Францию? И, возможно, самое интересное – что у них будет на обед? Я представляла суп с лапшой, базиликом и кинзой, или мелкий кус-кус с хариссой.

Как и все национальные кухни, французская кулинария не возникла в вакууме. Она перенимала вкусы и техники сквозь полупроницаемые границы путем многовекового соревнования с Италией, Испанией, Германией и Бельгией (это всего лишь несколько примеров), а также у бывших колоний в Северной Африке и Юго-Восточной Азии. Прогулка по Парижу напоминает путешествие по регионам Франции, а также историю ее политических интересов: савойские рестораны рядом с улицей Муфтар, которые подают фондю и раклет[238], тринадцатый округ с ароматными чашами с фо[239] (вьетнамское слово, произошедшее, возможно, от французского *pot-au-feu*[240]*),* корсиканская *épicerie*[241], испускающая ароматы зрелого сыра и

сухих колбасок, пекарни в девятнадцатом округе, продающие тоненькое, пропитанное медом печенье, эльзасские пивные с огромными кубками для пива и металлическими тарелками, наполненными свининой мокрого посола.

На этом мне пришлось сделать паузу, потому что мой желудок начал раскатисто шуметь, напоминая об обеде. Затем я стала думать о регионе Эльзас в восточной Франции, производящем фруктовое вино, которое сцеживают в бутылки с узким горлышком, о родине «шукрут гарни»: тонко нарезанная ферментированная капуста (ужасно похожая на обыкновенную квашеную), поверх которой лежат сосиски или ветчина. Блюдо находится между двух культур – непонятно, французское оно или немецкое, – являясь кулинарным свидетелем перехода региона из одних рук в другие несколько раз за одно поколение. При каждой смене власти эльзасцы должны были менять подданство и язык, становясь чужестранцами на *familiar*[242] земле.

Как метания из одной культуры в другую влияют на идентификацию человека? Возможно, если бы я знала больше об Эльзасе и его кухне, я бы могла лучше понять, что ждет меня – американку китайского происхождения, которая меняет страны каждые три-четыре года. К тому времени как назвали мой номер, я решила, что поеду на восток, к реке Рейн, к границе между Францией и Германией – в Эльзас.

Эльзас уютно расположился между Вогезами и Шварцвальдом, образующими защитный ландшафтный сэндвич, который оберегает регион от суровой погоды. По той же причине туман в этой местности медлит, не желая уходить, и накрывает долину холодными завихрениями дымки, которая пробирает до костей, как бесприютный дух. Во время моего четырехдневного визита в октябре, приуроченного к сбору урожая капусты, туман ни разу не рассеялся. Он висел в воздухе, делая осенние краски тусклыми, а контуры – размытыми. Мое воображение рисовало мне поля сражений, населенные призрачными солдатами, – эта земля была пропитана кровью многочисленных баталий.

Тем не менее вместо покинутых полей сражения я нашла действующие поля, засеянные сельскохозяйственными культурами. Вместо привидений была капуста, целые акры капусты, посаженной правильными рядами, которые простирались на много километров.

> То тут, то там виднелись капустные кучи: они прерывали линию горизонта и заслоняли сельскохозяйственную технику.

Такое огромное количество капусты не должно было удивить меня. В конце концов, я ехала в деревню Кройтергерсхайм, расположенную в центре Эльзаса, потому что она слывет «*capitale de la choucroute*»[243]. Двадцать процентов шукрута, производимого во Франции, растет здесь – урожай составляет примерно двадцать тысяч тонн в год. Даже название деревни говорит о ее специализации. «*Kraut*» с немецкого – капуста, а «*heim*» обозначает «дом», – объяснил мне деревенский голова Рене Хольт.

Богатая влажная земля полей, окружающих столицу шукрута, дает урожай прекрасной капусты на протяжении столетий. У гибрида местного варианта – эльзасского квинтала – тяжелые и жесткие кочаны с широкими нежными пористыми листьями, которые способны впитывать аромат и превращаться в длинные ровные полоски.

Слово «шукрут» – это комбинация французского и немецкого слов, которая дословно переводится как «капуста капустная»; на эльзасском диалекте она называется *Sürkrüt*. Первое упоминание о полезных свойствах капусты в данной местности относится к 1673 году: ее пропагандируют как надежный источник витамина С во время длинных холодных месяцев в отсутствие фруктов и овощей.

Каждую осень мастера, которых называли *SürKrüthowler*, или *Sürkrüt schneider*[244], ходили от одной фермы к другой и шинковали урожай капусты «смертельной мандолиной»[245]. Семья собирала кочерыжки и нашинкованную капусту в деревянные или каменные бочки, затем хорошенько солила, укладывала под пресс, закрывала бочку и ставила ее в подвал для закваски. Зимой члены семьи спускались к своему кладу, который со временем становился все кислее.

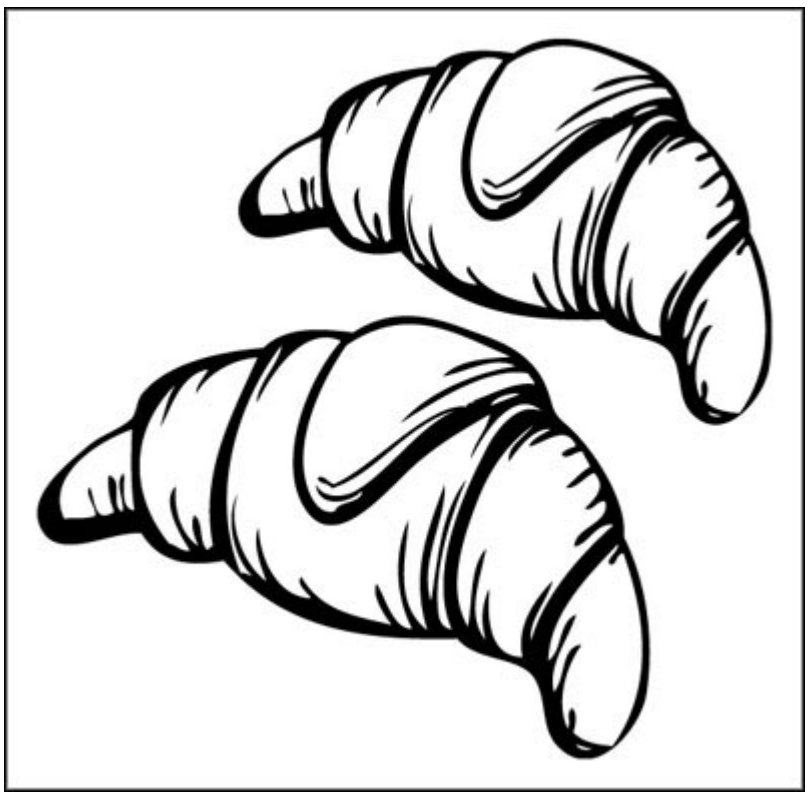
Промышленное производство шукрута пришло в Кройтергерсхайм в 1874 году, когда швейцарский предприниматель Мартин Делл узрел источник дохода в плодородных капустных полях и открыл первую фабрику. Во время промышленного расцвета 1960-х здесь было пятнадцать производителей капусты, из которых на сегодняшний день осталось только пять.

Шукрут все еще производят традиционным способом: капусту очищают, шинкуют, солят, взвешивают и оставляют кваситься на 2–12 недель, в зависимости от погоды – чем выше температура, тем меньше срок закваски.

«Этот способ передается по наследству, – сказал Жан-Люк Мейер, директор компании по производству шукрута «Мейер Вагнер». – Такую же технологию использовал мой прадед, когда начинал свое дело в 1900 году».

Несмотря на небольшие размеры Кройтергерсхайма и незначительное количество шукрутьеров в городе, я потерялась, пока ехала на фабрику «Мейер Вагнер». Их было несколько: Веберы, Аде Вебер, Мейер Вагнер… Наконец я увидела фабрику: просторное квадратное здание на границе деревни, окруженное полями. Было видно, как по конвейеру капуста движется в пасть открытых ворот. Огромные внутренние пространства были заполнены гудящими машинами, пахло нарезанной капустой – сырой тягучий аромат, который нельзя было назвать неприятным.

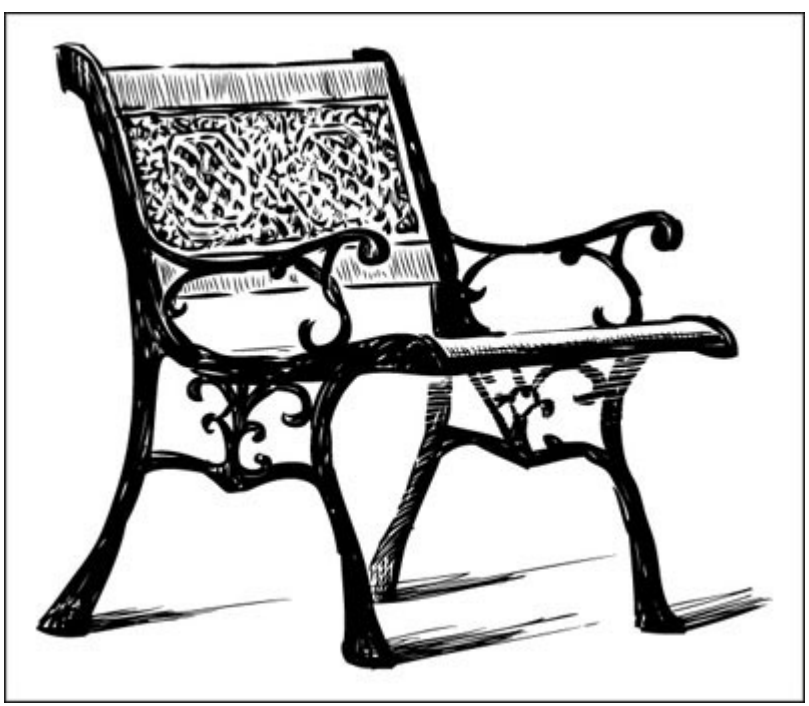
Мейер провел мне экскурсию: показал машины для шинкования и засолки, цементные заквасочные бочки, утопленные глубоко в пол. Затем мы остановились у зоны фабрики, где было намного теплее, так что от пара запотел объектив моего фотоаппарата. Здесь в гигантских чанах кипел шукрут: заквашенный полуфабрикат становился мягким и податливым в теплой ванне из вина, воды, гусиного жира и специй. Некогда гордость и изобретение эльзасских женщин (у каждой был свой секретный рецепт и хитрости для приготовления самой нежной и ароматной капусты), процесс приготовления шукрута теперь автоматизирован фабрикой.



«У большинства людей сегодня нет времени или желания готовить», – говорит Мейер. Хотя компания до сих пор продает небольшое количество сырого шукрута, бóльшая часть бизнеса – это плоские запечатанные пластиковые контейнеры с вареным продуктом, готовым к употреблению в подогретом виде. Иногда в него добавляют традиционную мясную добавку – ветчину или свиную соленую подбрюшину.

Мне было немного жаль, что из обихода исчезла большая чугунная кастрюля с шукрутом, пузырящимся на бабушкиной кухне, но, кажется, Мейер придерживался иного мнения. «В середине 1970-х или начале 1980-х, – говорит он, – местные производители должны были решить, покупать или не покупать оборудование для варки шукрута». Все оставшиеся на сегодняшний день пять *choucroutiers*[246] Кройтергерсхайма продают шукрут готовым. Оказалось, что это решение спасло их бизнес.

Во время нашей беседы Мейер провел мне лингвистический инструктаж. Я называла блюдо «шукрут», но он пояснил мне, что это слово обозначает только консервированную капусту. Официальное название самого блюда – «choucroute garnie», или шукрут с гарниром. «Гарнир» в данном случае – это колбаса, соленая свинина, копченый бекон и *knack*, или хот-доги[247], которые придают калорийность блюду.



Я остановилась в милой деревушке Росхайм с кирпичными домами на деревянном каркасе. В колбасной лавке Мюйе – небольшом магазинчике на главной улице Росхайма – я исследовала длинную стеклянную витрину, наполненную нарезкой свинины всех оттенков розового: копченая, свежего посола, просоленная, скрипучая постная или с прослойками сала. Здесь была колбаса с жиром и без, белая, черная, сделанная из печени, сердца или крови. Рядом возвышались груды малиновых ломтей печени, которые используют для приготовления вареных кнелей или пельменей. Продавец – темноволосая женщина – вежливо удержалась от вопросов, несмотря на мою внешность, акцент и живое любопытство. Она терпеливо объяснила мне разницу между нарезками и посолами, кусками, которые должны быть приготовлены с шукрутом, и теми, которые необходимо готовить отдельно. Мы говорили по-французски, но, когда зашедшая пожилая пара обратилась к продавщице на эльзасском, она без заминки переключилась на другой язык.

Я слушала их разговор, пытаясь вникнуть в его смысл. Иногда, если я напрягала внимание и речь шла о еде, можно было вычленить несколько слов местного диалекта и даже романские корни. Но в целом это был непроницаемый поток звуков, который для моего неразвитого слуха звучал точь-в-точь как немецкий язык. Я могла определить только две фразы: *«Ça va»*[248] и *«Ja, ja, ja».*[249] Они повторяли их довольно часто.

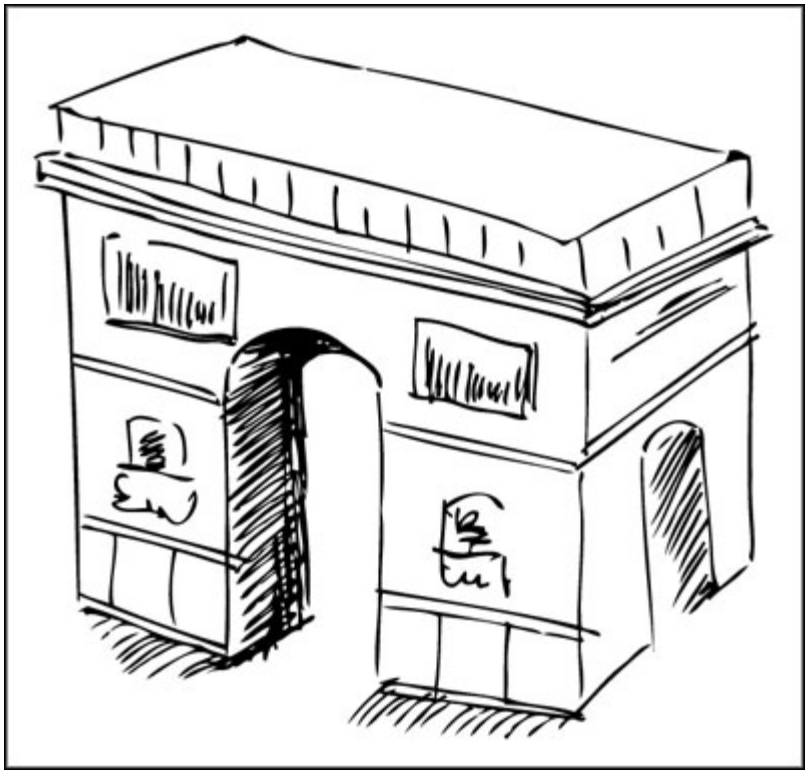
Эльзасский диалект, как я обнаружила позже, лингвистически близок к швейцарскому немецкому. Этот бойкий язык широко распространен в регионе, особенно среди эльзасцев *d'un certain âge*[250]. У него благородные корни – в Средние века это был литературный язык трубадуров, а в девятнадцатом веке Наполеон относился к нему вполне мирно, говоря: «Какая разница, что они разговаривают на немецком, если их мечи говорят на французском?» Его гласные и низкие кадансы украшают названия городов и деревень, однако неэльзасцам очень трудно с ними справиться (что вызывает много веселья среди местного населения).

Немецкое влияние также оставило свой отпечаток на гастрономии региона: здесь существует целая энциклопедия колбас и таких блюд, как беккеоффе – горшочек с выложенными послойно мясом и картошкой, который традиционно готовился домохозяйками в хлебной печи во время еженедельной стирки. Это влияние присутствует и в мягких толстых кренделях – брецелях, – висящих на крючках в *boulangerie*[251], и в элегантных бутылках с длинным горлышком, в которые разливают местный рислинг и гевюрцтраминер[252], и в твердых конфетах

кугельхопф, и в нежных дрожжевых кексах, украшенных сухофруктами и орехами.

Гуляя по историческому центру Страсбурга, столицы региона и места заседания Европейского Парламента, я почувствовала, что погружаюсь в другую эпоху: эпоху уличных фонарей с газовыми лампами и деревянно-каменными тавернами, с очаровательными каналами, протянувшимися вдоль пышных домиков времен Возрождения. Я очутилась в Маленькой Франции – так называется сердце города, застывший очаровательный исторический квартал. Другая эпоха? Возможно, просто другое место, другая страна, непохожая на Францию в целом. Дорожные знаки на эльзасском, молодые семьи на велосипедах, вежливо соблюдающие дорожную разметку; витрины кондитерских с кексами «Черный Лес» и пирогами с кетшем[253]; *Plätze – места*, названные в честь германских знаменитостей, таких как Гутенберг[254]; уютные пабы, которые называют *Winstubs*[255], манящие обещаниями *vin chaud*[256], – все это создавало ощущение того, что я оказалась в другом государстве.

Позже я описала Страсбург французской подруге как «нигде», но это звучало более резко, чем я хотела выразить. Нет, он казался мне другим измерением: не смесью Франции и Германии, а чем-то иным – городом Срединной Европы[257], где я могла прекрасно общаться и при этом практически ничего не понимать.



Морозным осенним парижским вечером я отправилась на прощальную вечеринку по случаю отъезда американских друзей, где выпила слишком много шампанского. Это прегрешение казалось вполне простительным – до тех пор пока следующим утром я не проспала, проигнорировав будильник. Мой язык был как маринованный, но мне пришлось нестись сквозь густой туман на северо-восток Парижа. Мое *formation civique* – обязательное занятие, на котором меня должны были обучить истории, культуре и ценностям Франции, – должно было начаться в полдевятого.

Я пронеслась сквозь станцию метро, вверх по лестнице и вдоль широкого бульвара в двадцатом округе, уклоняясь от матерей с колясками, виляя между женщинами с тяжелыми сумками, наполненными продуктами, и группами мужчин, которые курили и болтали рядом с кафе. По адресу, который был указан в моем письме-приглашении, я нашла современное бетонное здание, окна которого были зашторены, а дверь заперта.

Дверь была заперта.

Я глянула на наручные часы и дважды сравнила время с часами на мобильном телефоне. По обоим часам я опоздала на три минуты, и, следовательно, полностью заслуживала запертой перед моим носом двери. И все же я попыталась сдержать нарастающую тревогу. Что мне делать? Как мне перенести свое занятие? И вообще – *разрешено ли* мне его перенести?

Я стояла на улице, ругая себя за глупость, терзаемая пронизывающим ветром. Так я получила первый урок иммигранта: никогда не опаздывай на встречу, которая связана с твоим положением в стране. Я барабанила в дверь с нарастающим отчаянием, так что не сразу заметила подскочившего ко мне мужчину.

«*Formation civique?*» – спросил он. Сначала я подумала, что это охранник, который решил меня отогнать. Но затем я отметила его раскатистый акцент и кофейный цвет кожи, говорящий о том, что он прибыл из теплых стран, и нотку паники в голосе, которая походила на мою; тогда я признала в нем собрата-émigré[258]. На медицинском осмотре я заметила, что никто из нас не относился к европеоидной расе, включая меня. Естественно, он опознал меня таким же образом.

«*C'est fermé à clé*»[259], – указала я на дверь.

Он подергал ручку, а когда дверь не поддалась, то сделал то, что не позволяла мне сделать моя благопристойная американская застенчивость – начал колотить в дверь так, что затряслись окна.

Бум. Бум. Бум.

Он сделал паузу, и мы приложили ухо к двери, чтобы послушать. Тишина.

БУМ. БУМ. БУМ. Опять ничего.

Он снова поднял кулак, но до того, как обрушился очередной удар, раздался звук отпираемого замка. Перед нами стояла женщина спортивного телосложения в темном костюме с официальным выражением лица.

«Formation civique?» — снова спросил мужчина.

Она надула щеки и выпустила воздух – признак раздражения у французов. Я глубоко вдохнула, собираясь спорить до тех пор, пока она не впустит нас внутрь, но она вежливо попросила наши документы, посмотрела их и впустила нас, молча указав на кабинет. Войдя, я протиснулась на свободное место в свете флуоресцентных ламп под взглядами тридцати чужестранцев.

Нашим преподавателем была еще одна женщина, которая была в похожем темном костюме и обладала аурой властности. Она сказала, что она *origine tunisienne*[260], но родилась во Франции и сегодня расскажет нам об этой децентрализованной республике из двадцати шести регионов. Мы разошлись по комнате и познакомились. Из тридцати присутствующих тут было две американки (одна из них я), при этом женщин было меньшинство. Другая американка была рок-музыкантшей, говорила на великолепном французском, щеголяла татуировками и яркой подводкой глаз. Остальные были мужчины, многие из Африки – Туниса, Алжира, Мали, Маврикия, Эритреи. Когда я пришла домой, то первым делом посмотрела на карту, где находятся эти места.

Лекция началась. Наш преподаватель скакала галопом по разным темам, которых я и ожидала: срок президентских полномочий, судебный процесс во Франции; но были и темы, о которых я бы ни за что в жизни не подумала – женское обрезание и полигамия (если что, она во Франции запрещена). Во время перерыва половина класса выскакивала на улицу покурить, а другая половина стояла в коридоре на сквозняке. Мужчины собирались в группы, болтали и смеялись, уже объединенные, возможно, знакомством, или родным языком, или просто половой принадлежностью. Женщины тихо сидели в сторонке, разбросанные буйством тестостерона в комнате.

Примерно в полдень нам был предложен обед в кафе самообслуживания, но я ретировалась в местное кафе, где

спряталась за книгой. Через пятьдесят минут и после крок-месье[261] я вернулась в класс – на этот раз дверь была открыта. Мои «одноклассники» были такими же сонными, как и я. Мы расположились для послеобеденных лекций, а может, и незаметной послеобеденной дремы. Но затем появилась наша преподавательница, вибрируя восполненной энергией, как будто она весь последний час провела в тренажерном зале или поедала шпинат. Она объявила, что сейчас будет тест «правда или ложь», и начала громко читать вопросы.

«*Vrai ou faux*[262]. Гомосексуалисты могут вступать в брак во Франции».

С места на первом ряду я услышала всеобщий вдох за моей спиной.

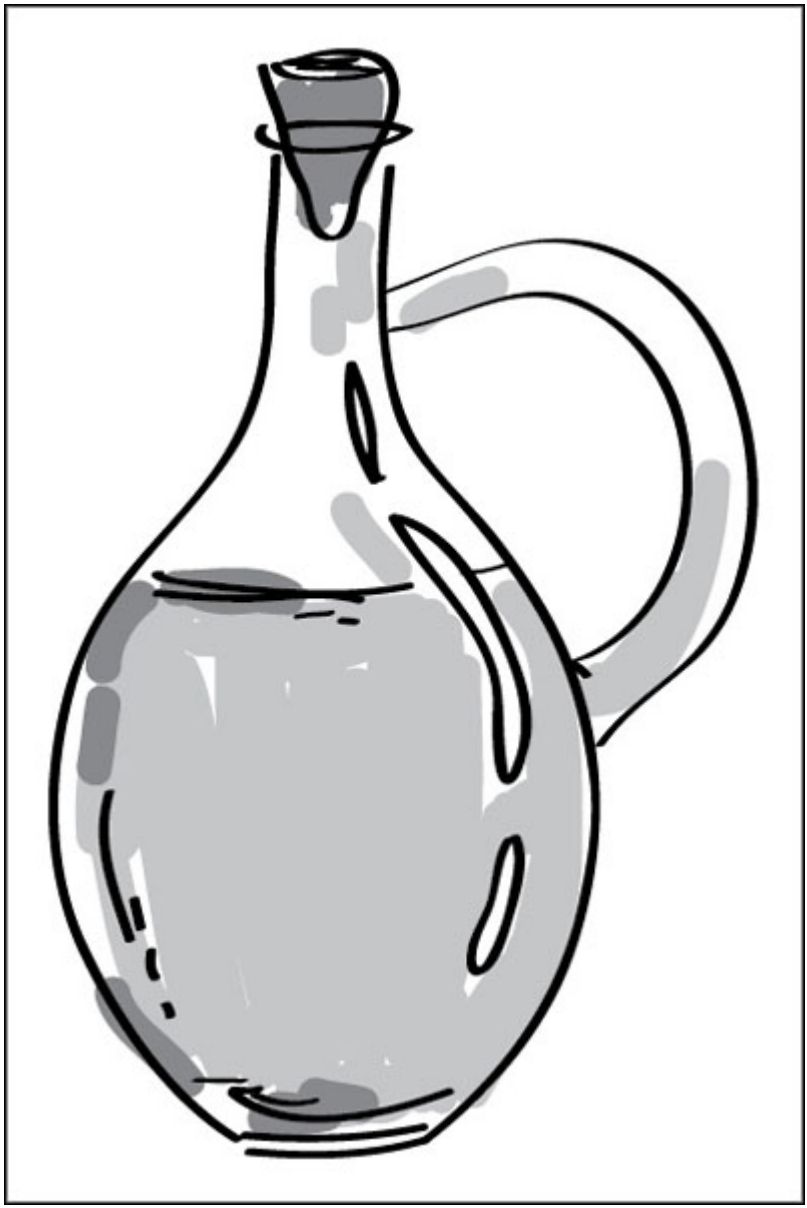
«Faux»[263], – сказал мужчина, сидевший сзади.

«Oui, faux[264], – сказала преподавательница. – Но двое мужчин могут подписать PAC – договор о гражданском союзе, который признан государством».

«Только мужчина и женщина должны иметь право вступать в брак», – сказал другой.

«Tout à fait!» – крикнул другой. Точно.

Комната взорвалась оживленными дебатами между теми, кто был против, и преподавательницей, выкрикивающей параграфы из своего руководства. Это продолжалось так долго и так громко, что нам пришлось сделать еще один перерыв, чтобы остыть.



Через десять минут, потраченных на слабый кофе, бесполезное тыканье в мобильные телефоны и торопливое курение, мы воссоединились в классе, чтобы продолжить тест.

«Vrai ou faux, – преподаватель сделала паузу. – Женщины должны слушаться мужчин».

«Vrai»[265], – сказал кто-то, и несколько мужчин в комнате засмеялись.

«*Vrai?* Почему вы так говорите? Во Франции у мужчин и женщин одинаковые права и обязанности. Вы не слушали того,

что я говорила весь день?»

«Oui, mais chez moi, c'est chez moi»[266].

«Вы бы разрешили своей жене пойти в кафе одной?» – спросила преподаватель.

«Ma femme? Jamais»[267].

«Здесь, во Франции, женщины могут ходить в кафе. Если женщина хочет пойти одна и заказать кофе, посидеть и почитать газету – это ее право. Они также имеют право ходить в школу, на работу, голосовать и наследовать собственность – так же, как и мужчины. *C'est. La. Loi. Vous comprenez?»*[268]

«*Chez moi, c'est chez moi*», – повторил он.

Взгляд преподавателя пересекся с моим, затем она медленно отвела взгляд, как будто хотела сказать: «*Мужчины!*» Я была слишком поражена, чтобы как-то реагировать. Две вещи удивили меня: первая – у меня никогда не возникало мысли, что ходить в кафе одной может быть непозволительно. Вторая – моя жизнь была настолько защищенной, что я никогда не встречалась с шовинизмом. До сегодняшнего дня я сталкивалась только с

сексизмом, неочевидным, как призрак: стеклянный потолок, невысказанное предубеждение. Сейчас же передо мной была неуклюжая масса, которая вызывающе возвышалась в центре комнаты. Даже четыре года в Китае не подготовили меня к такой неприглядной маскулинности.

Я повернулась на стуле, чтобы посмотреть на оратора, ожидая увидеть внушительных размеров фигуру, соответствующую серьезности заявления. Вместо этого там стояло нечто неописуемое, ни большое, ни маленькое, с бородой, которая закрывала практически все лицо.

«D'où venez-vous, monsieur?»[269] – спросила преподаватель.

«Эритрея».

«Здесь, во Франции, все по-другому. *Vous verrez».*

Вы увидите. Это звучало как обещание. Или предостережение.

Позже, после окончания занятия, после того как преподаватель выдала нам подписанные сертификаты о прохождении курса, после того как я вернулась в мой живописный привилегированный уголок Парижа, я продолжала думать о *formation civique* и о людях, которые были в классе. Я могла догадываться о причинах, приведших их во Францию: Эритрея – отчаянно бедная страна, жители которой практически бесправны; но я никогда не пойму их полностью. Они пришли в дивный новый мир, попирающий их социальный статус и традиционные ценности. Как они примут Францию? И, что немаловажно, как Франция примет их, если вообще примет?

Прожив в Париже год, я все еще не могла спокойно воспринимать то, что людей описывают по их национальной принадлежности: *le cafetier maghrébin, le plombier roumain, la petite chinoise*[270]. Последнее относилось ко мне, несмотря на то что я родилась, выросла и получила образование в Соединенных Штатах, и была такой же американкой, как и мой муж (американец во втором поколении, но белый).

> Здесь корни имели значение, это был ощутимый признак, приемлемый в вежливой беседе, в отличие от религии и работы.

В Соединенных Штатах национальность и гражданство рассматриваются отдельно; во Франции ты либо француз, со всеми вытекающими отсюда преимуществами, либо *citoyen français*[271], что невозможно изменить.

В рафинированном шестом округе, где находилась наша квартира, я иногда заигрывала с мыслью, что стала местной: в тот момент, когда подшучивала над погодой с кассиром в булочной, или на рынке, когда мой любимый продавец овощей подкидывал

в мою корзину пару дополнительных лимонов. Но, само собой, я была *étrangère*[272]. Это было очевидно по моему акценту, разрезу глаз, темным волосам, резковатой походке. Для меня это не имело значения, ведь я была просто гостьей. Но что чувствовали настоящие иммигранты? Те, которые не хотят или не могут вернуться домой? Ужасная правда заключается в том, что всю оставшуюся жизнь они проведут во Франции, но никогда не станут французами.

Я приехала в Эльзас с намерением употреблять шукрут при каждой трапезе. Но в какой бы *winstub*[273] я ни оказывалась, каждый раз происходило одно и то же: я разглядывала меню, выбирала свинину с картофелем и кислой капустой, звала официанта и заказывала… что-то другое. Я изменяла шукруту с тарт фламбе[274].

Несмотря на свое пламенное название, тарт фламбе – это не пирог с горящими угольками. Это вид пиццы с хрустящими краями, политой сметаной, начиненной луком и беконом и приготовленной в печи на дровах. На эльзасском блюдо называется «fammeküeche», или «огненный пирог»; оно традиционно относилось к *plat du pauvre*[275], которое готовили раз в две недели в день выпекания хлеба на общей дровяной печи.

«Его пекли перед хлебом, пока ждали, когда температура в печи станет достаточно высокой», – сказала мне Лидия Рот.

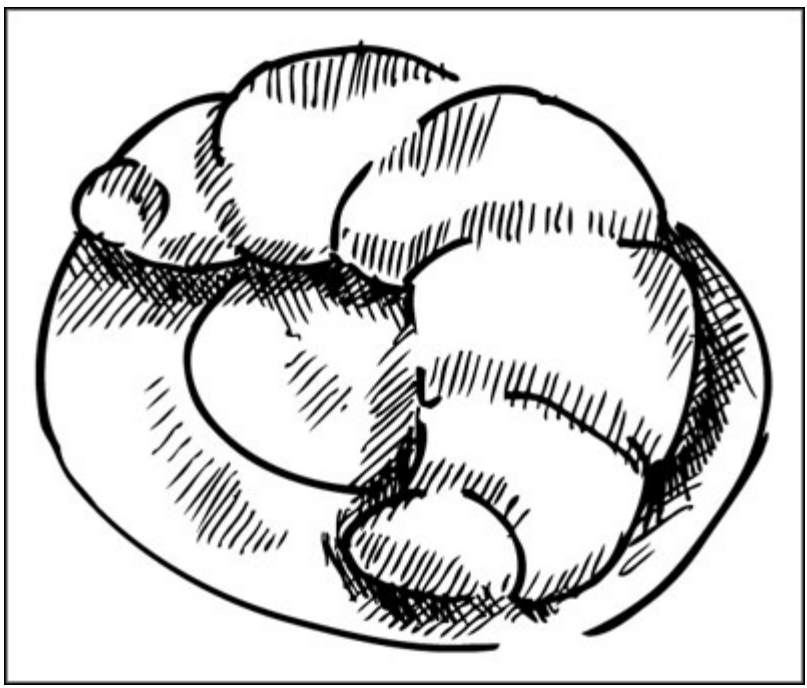
Ей принадлежит L'Aigle, большая таверна в Пфюльгрисхайме, деревушке недалеко от Страсбурга. Она все еще готовит fammeküeche по рецепту своей бабушки Анны, которая открыла ресторан в 1963 году. Кусок теста раскатывается в тонкий блин, на него толстым слоем намазывается сметана, рассыпается резаный сырой лук и бекон, после чего пирог обжигается до золотистого цвета в древней дровяной печи на кухне. «Для приготовления требуется всего одна минута», – сказала Рот. В ресторане также подается нетрадиционный вариант – пирог, посыпанный тертым сыром Эмменталь.

Я попробовала и базовый, и сырный варианты под внимательным взглядом Рот, наслаждаясь контрастом кисловатой сметаны и ароматного солено-сладкого сока бекона и лука. Она выносила мне по полпирога, ожидая, чтобы я справилась с одним, чтобы приготовить второй. «Он вкуснее, когда *горячий!»* – наставительно сказала она, когда увидела, что, вместо того чтобы есть, я фотографировала еду. Когда я умяла оба пирога, она спросила, какой мне больше понравился.

«Первый, без сыра». Вкус был яснее, а корочка более хрустящей.

Она кивнула: «*Moi aussi. La gratinée, c'est plus bourratif et moins traditionnel*». Более сытный, менее традиционный. Это звучало как слоган для рекламы пива. После этого Лидия Рот убежала в набитый посетителями зал, чтобы принести обожженные fammekücheS своим самым нетерпеливым клиентам.

Деревня Трюхтерсхайм расположена достаточно близко от Страсбурга, чтобы считаться его пригородом. Это небольшой населенный пункт с деревянно-кирпичными домиками, красующимися своими высокими черепичными крышами. Я припарковала арендованную машину и медленно пошла по узким улицам, чувствуя себя девочкой, попавшей в дом к трем медведям и глядя, как свет пробивается из закрытых ставнями окон. Открылась тяжелая дверь, и из-за нее вырвался внезапный поток теплого воздуха и гул голосов. Меня ждал кулинарный клуб Трюхтерсхайма.



Их было шестеро: шесть женщин с короткими седеющими волосами, широкими улыбками и старомодными именами: Анна-Мария, Сюзан, Жоржетт, Андре, Мария, Иветт – имена, которые могли бы быть немецкими так же, как и французскими. Они собрались дома у Анны-Марии, где она жила с сыном Рене, расположившись на велюровом диване ее *winstub,* на этот раз не таверны, а гостиной фермерского дома – деревянного жилища, заполненного рамками с фотографиями в стиле сепия и

образцами античного фарфора. Эти женщины знали друг друга с детства, их жизни были переплетены деревенским укладом: сначала они были ученицами, потом невестами, матерями, женами, а сейчас стали вдовами. Больше сорока лет они встречаются один-два раза в месяц, чтобы хорошо поесть и выпить, приготовить еду и насладиться общей трапезой. Сегодня они пригласили меня, чтобы я разделила с ними шукрут, *une vraie*[276] – или, по мнению Рене, который был очень лоялен к кухне своей матери, *«la meilleure»,* лучший. Король среди шукрутов.

Анна-Мария подала тот-самый-шукрут на стол: это была внушительных размеров кастрюлька с капустой и мясом. Кроме того, на стол поставили две тарелки с колбасой и вареной картошкой, вынесенные Сюзан и Иветт. В комнате послышалось восхищенное бормотание и возгласы одобрения, как будто эти женщины не видели шукрута уже лет десять, – на самом деле, они ели его минимум раз в месяц с тех пор, как научились жевать. Анна-Мария обошла каждую из нас, раскладывая по тарелкам все классические компоненты блюда: там были вареная квашеная капуста, пухлые колбаски, обезжиренные полоски свиной подбрюшины (и соленые, и копченые), розовые ломтики копченой корейки, вареная картошка. Это была фермерская еда, настоящая и здоровая, употребляемая с маленькой ложкой горчицы. Я чередовала терпкую квашеную капусту с хвойным ароматом и кусочки свинины мокрого посола, затем брала очень острую колбаску, наслаждаясь контрастом кислой капусты и копченого мяса.

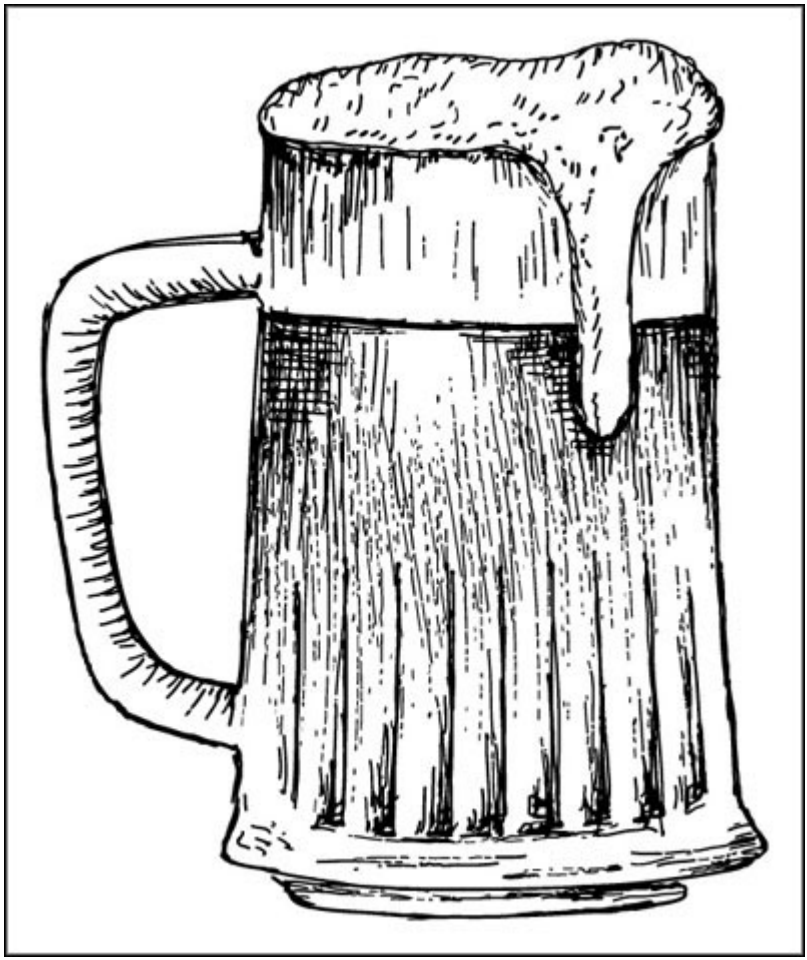
«Когда я была маленькая, у каждой семьи в подвале стояла каменная бочка с шукрутом, – сказала Иветт, сидевшая рядом со мной. – Это был единственный овощ, который мы ели зимой».

Остальные дружным хором согласились: «*Ja*»[277].

«Но на ферме у нас не было столько разного мяса, – сказал Жоржетт, указывая на свою тарелку. – Только подбрюшина».

«Я помню, как по воскресеньям, – сказала Андре, – моя мама часами варила шукрут. Никаких полуфабрикатов».

Весь стол разразился гвалтом ужаса, который Рене пытался перевести на французский: когда женщины начинали говорить между собой, они переходили на эльзасский.



«Я всегда в капусту добавляю стакан рислинга», – сказала Сюзан.

«Только стакан? Я добавляю полбутылки!» – сказала Жоржетт.

«Моим внукам не нравится вкус вина, поэтому я добавляю воду, – сказала Мария. – Но вы не отличите».

Все отнеслись к этому немного скептически.

Мы продолжали есть тот-самый-шукрут. Вдруг Анна-Мария всплеснула руками и вскрикнула: «Ой, *knack!*» и выбежала на кухню. Она вернулась с тарелкой тонких хот-догов и пустила ее по кругу. Я отказалась – мне думалось, что пора уже потихоньку расстегивать верхнюю пуговицу брюк, а ведь мы еще не дошли до десерта. Но она посмотрела на меня так разочарованно, что мне пришлось взять половину.

Беседа плавно переходила с французского на эльзасский и обратно, стол покачивался на звуковых волнах двух языков.

Женщины старались не забывать о том, что надо говорить по-французски, но я видела, как их все время тянет переключиться на эльзасский. Иногда они останавливались на половине предложения и пытались найти эквивалент во французском языке, который выскочил из памяти. «Как это говорится?.. – бормотали они в спешке. Затем слово всплывало в голове: – Гвоздика! – звучал триумфальный крик. – Вот что моя мама всегда добавляла в свой шукрут».

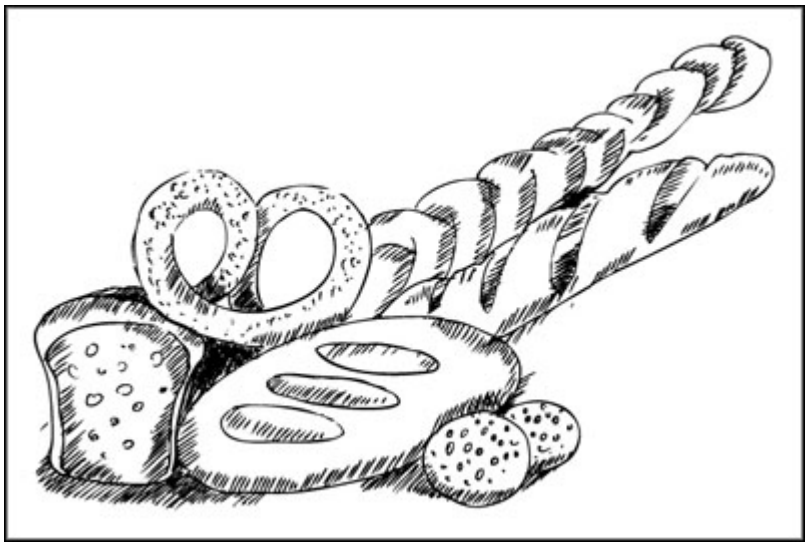
Эти женщины были такого возраста, что помнили истории своих бабушек и дедушек об эпохе конца девятнадцатого века, когда Эльзас был передан Германии в качестве одного из трофеев унизительного поражения Франции во время Франко-прусской войны в 1870 году. При новом режиме любое упоминание Франции было запрещено, язык стерт, школьные учебники переписаны, уличные знаки перепечатаны. Тысячи эльзасцев искали убежища во Франции или в ее североафриканских колониях лишь для того, чтобы оставаться французами. Оставшиеся должны были стать немцами в том, что касалось лояльности, манер и речи. Как будто бы не имело значения то, что регион был французским в течение нескольких веков, в 1792-м породил французский гимн – «Марсельезу», а также то, что эльзасский барон Осман спроектировал новый облик французской столицы.

Менее чем через пятьдесят лет весь процесс повторился снова, только в обратную сторону.

В 1918 году Франция победила Германию в Первой мировой войне и вернула Эльзас. Все немецкое стало французским: учебники, знаки на улицах, общепринятый язык. Немцы, осевшие в Эльзасе, были выдворены, изгнанные эльзасцы вернулись домой. Франция вновь освоила потерянный регион (но действовала деликатно – так, правительство воспрепятствовало применению некоторых законов, в частности закона о разделении церкви и государства 1905 года: даже сегодня в Эльзасе не существует политики *laïcité*[278]). Члены кулинарного клуба родились в этот период и попали в билингвистический мир: французский в школе, эльзасский дома. Так было до того, как началась война.

La guerre[279]. Когда я произнесла эти слова, все нахмурились. В 1940 году регион *опять* вернулся под управление немцев, когда Гитлер присоединил Эльзас к Германии. Эти женщины были еще девочками, когда немецкие солдаты оккупировали их землю, присвоили их деревню, забрали их урожай, запретили французский язык, пытались заставить их отцов и братьев воевать против Франции. Эльзасских солдат называли «*malgré-nous*» –

против нашей воли; на Восточном фронте их погибло более сорока тысяч.



«Во время войны нам запрещали даже слово говорить по-французски, – сказала Жоржетт. – Даже за закрытыми дверями. После войны мне пришлось учить язык заново».

После окончания Второй мировой войны Эльзас *в очередной раз* вернулся к Франции и ее языку. Немецкий и эльзасский запретили в школах и не поощряли дома. «Когда я был маленьким мальчиком, в 1960-е, – сказал Рене, – учителя ругали нас, когда мы говорили по-эльзасски. Я все еще помню слоганы, которые были написаны на стенах школы: «*C'est chic de parler français*»[280].

«А что сегодня»? – поинтересовалась я.

«Эльзасский преподают в школе, но большинство молодых людей не знают его, – ответил Рене. – Мой сын не знает».

«*Ohhh, c'est français. Français, français»!*[281] – печальным хором заговорили дамы.

Горькая ирония ситуации заключается в том, что, сохранившись после стольких радикальных смен власти – четыре раза за семьдесят пять лет, – эльзасский язык сейчас находится на грани исчезновения, устаревший по сравнению с прелестями и удобствами современной жизни.

«Мы – смесь двух культур», – сказала мне Мария.

Другие дамы запротестовали. «Нет, у нас *своя* культура, – возразила Иветт. – Не смесь двух, а что-то другое, уникальное для нас. Это что-то вроде…» – Она замешкалась, вглядываясь в мое лицо.

«Меня, – предложила я. – Этнически я китаянка, но родилась и выросла в Штатах. А теперь живу во Франции». Как только я произнесла эти слова, я поняла, что это правда. Я жила во всех трех странах, и каждая оставила на мне свой отпечаток: Америка, без сомнения, наиболее глубокий, но Франция и Китай – тоже. Я всегда буду считать себя американкой, всегда буду лепить пельмени на китайский Новый год и никогда не откажусь от кусочка сыра между основным блюдом и десертом. Наша семейная жизнь с Кельвином была отдельным островком культуры, она не относилась ни к стране, в которой мы жили, ни к той стране, откуда мы приехали, это было какое-то третье место, совершенно самобытное.

> Как и Страсбург, для меня наш дом был «нигде» и «везде».

Прежде чем мы успели уйти слишком далеко в философию, парадная дверь открылась и вошел сын Рене – Франк, высокий худой молодой человек с темными волосами и застенчивой улыбкой. По комнате пробежало легкое волнение, когда он начал здороваться с каждой дамой, наделяя ее двумя вежливыми поцелуями.

«Ты голоден?» – спросила Анна-Мария с ярко выраженной заботой бабушки.

«Умираю от голода. Я только что с волейбола».

«Как насчет шукрута? Осталась еще целая куча».

Он замешкался: «Немного поздновато для тяжелой пищи…»

Анна-Мария выглядела жалко.

«*Bon, ben, vas– y*… – сдался он. – *Pourquoi pas?*»[282]

Он ушел на кухню и вернулся с тарелкой, на которой была навалена целая гора шукрута и сосисок. Все замолчали, когда он начал есть.

«*C'est trop bon!*»[283] – наконец воскликнул он, немного неразборчиво, так как все еще жевал. Я почувствовала, как при этих словах все в комнате с облегчением вздохнули.

Эльзасский язык может исчезнуть, но любовь к бабушкиному шукруту еще жива и здравствует, хотя бы в одной маленькой деревушке далекой восточной Франции.

ШУКРУТ БЕЗ ГАРНИРА

Я не считаю, что невозможно приготовить традиционную квашеную капусту с кусочками колбасы без готовых эльзасских колбас; однако для того, чтобы готовить их самостоятельно, надо знать сложный процесс заготовки кусков свинины, который

займет много времени и потребует любовных усилий. Вместо этого я предлагаю вам рецепт шукрута, сваренного на медленном огне без мясного гарнира. Вам потребуется сырой шукрут / квашеная капуста (иногда его называют «молочно-ферментированный» или «дикий» шукрут), который можно найти в морозильном отделе гастронома или в магазине здоровой пищи. Он отлично сочетается с копченой ветчиной, сосисками гриль (например, андулет, если вы достаточно смелы) или с припущенным филе семги и вареной картошкой.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 900 г сырой квашеной капусты
• 1 луковица, очищенная и тонко нарезанная
• 1 столовая ложка жира *или* масла (гусиный жир – традиционно, или любое мягкое масло)
• 1 лавровый лист
• 5 можжевеловых ягод
• 1 гвоздика в целом виде
• 1 зубчик чеснока, очищенный и измельченный
• 5–10 целых горошин черного перца
• 3 семечка кинзы
• 1 стакан белого вина (желательно рислинг)
• Соль и перец по вкусу

Сполосните квашеную капусту в холодной воде один или два раза в зависимости от сезона (чем старше капуста, тем больше полосканий потребуется). Высушите в дуршлаге, отожмите.

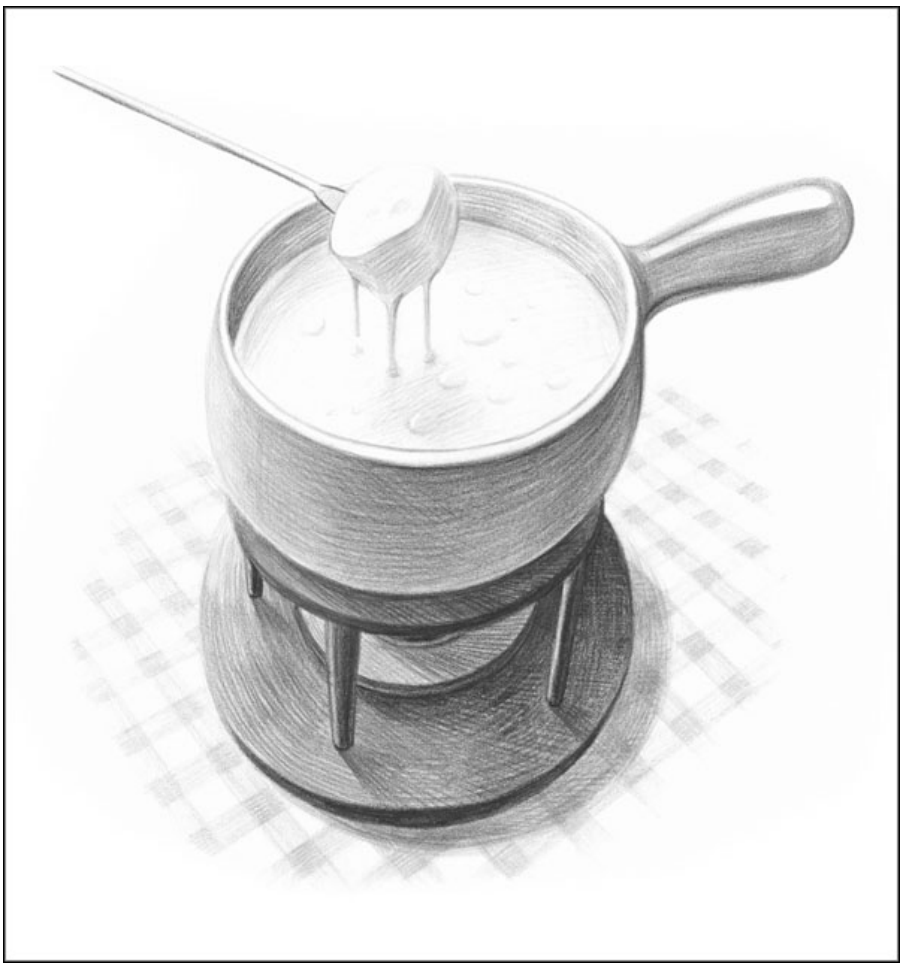
Нагрейте большую кастрюлю на среднем огне и тушите в ней лук в жире или масле, пока он не уменьшится в размере. Добавьте капусту и лавровый лист, можжевеловые ягоды, гвоздику, чеснок, черный перец горошком и семена кинзы. Залейте вином и добавьте воды, чтобы она полностью закрыла капусту. Слегка посыпьте солью и перцем. Доведите до кипения, убавьте огонь и оставьте на медленном кипении под крышкой примерно на час.

Перемешайте шукрут и проверьте уровень воды. Некоторые любят хрустящий и белый шукрут, другие предпочитают мягкий и тающий, чуть золотистый (я отношусь к последним). Добавьте еще воды по вкусу. Накройте крышкой и оставьте кипеть еще на час. Чем дольше вы готовите шукрут, тем более кислым он

становится, поэтому можете начинать пробовать его через два часа.

До подачи на стол постарайтесь вынуть как можно больше цельных приправ. Шукрут можно приготовить заранее и затем подогреть.

Глава 8. Савойя и Верхняя Савойя. Фондю



Хотя я родилась в 1970-е, но умудрилась вырасти, не зная вкуса сырного фондю. Представьте мою ситуацию: у папы был повышенный холестерин, мама воздерживалась от сыра – и вы поймете, почему я упустила этот культурный феномен.

Вероятно, именно по этой причине ясным летним утром я очутилась во Французских Альпах на высоте шестидесяти пяти тысяч футов в поисках истоков фондю. Как и во всех кулинарных историях, первопричина – основные ингредиенты. В нашем случае – сыр: большие круги созревшего Бофора[284] из коровьего молока, произведенного на дальних лугах. Я взяла напрокат

«Смарт» и погнала его по извилистой горной дороге, разыскивая шале, в которых варят сыр, а также стада коров, пасущихся на цветущих зеленых лугах Савойи. (Хотя фондю почти всегда едят зимой, я решила побывать в регионе летом, поскольку Бофор делают в самые теплые месяцы года.)

Во Французских Альпах в ходу высотные отметки. Названия деревень отличаются цифрами: Куршевель 1300, Куршевель 1650, Куршевель 1850, что означает количество метров над уровнем моря. Местные жители произносят их с утонченностью и истомой – *Courchevel mille trois cents, Courchevel mille six cent cinquante, Courchevel mille huit cent cinquante*[285] – диковинные звуки перекатываются во рту и трудно даются человеку, все еще непривычному к французскому счету (такому, как я). Расположенные вдоль шоссе дорожные знаки напоминают романы Джеки Коллинз[286]: Мегев, Шамоникс и Валь-д'Изер – сразу представляешь дорогие отели и теплые меха, которыми согреваются после горнолыжных вылазок.

> Высоко в Альпах даже в разгар лета атмосфера зимняя.

Дело не только в том, что температура значительно ниже, чем в долине, а воздух – разряженнее, но также и в антураже: шале цвета горячего шоколада с покатыми крышами, пустые горнолыжные подъемники, возвышающиеся над покрытыми травой склонами, а на горизонте – знаменитая громада Монблан, вершина которой даже в конце августа покрыта снежным кольцом.

Я старательно вписывалась в крутой поворот между 1300 и 1650, двигатель машинки размером с лэптоп работал на пределе своих возможностей. Слева от меня промчался седан «Рено» с коротким газующим рыком, и я с завистью проводила его глазами. Не в первый раз я ругала себя за неспособность водить автомобиль с механической коробкой передач: я всегда попадаю в историю с этими драндулетами и развалинами с коробкой-автоматом, которые предлагаются в прокатных агентствах.

На отметке 1850 асфальтированная дорога закончилась, и я свернула на грязную колею, виляя по спускам, которые зимой превращаются в один из всемирно известных горнолыжных курортов. В левой руке я сжимала клочок бумаги, на котором нацарапала не вполне ясные навигационные указания, выданные мне по телефону местным *alpagiste* — сыроваром. Через полчаса я должна была встретиться с ним в его домике-сыроварне. Если, конечно, мне удастся его найти. В моей вспотевшей от волнения ладони вырванный из блокнота листок намок, слова уже трудно

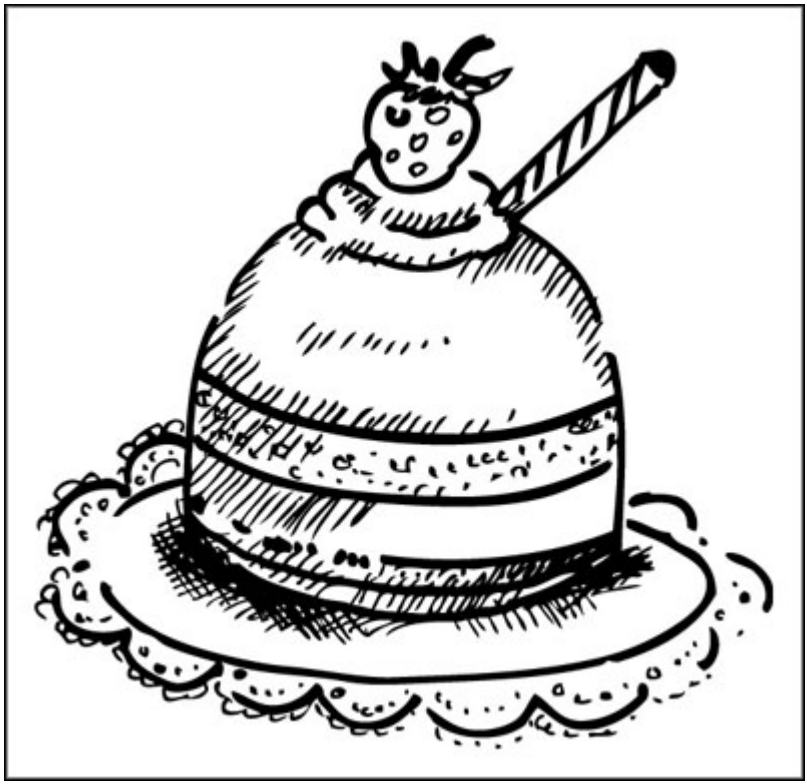
было различить: «Направляйтесь к ресторану Belvédère». Я попыталась оценить расстояние. Вокруг были сосновый лес и луга с бледно-зеленой травой, бабочки, порхающие над цветами, острые зубцы гор, такие близкие, что я боялась зацепиться за них оборкой своего летнего платья. Никакого указателя.

Поторапливая себя, я подпрыгивала на кочках, несясь по грязной дороге так быстро, как только могла. На развилке я наконец заметила деревянную табличку, терявшуюся на фоне пейзажа; из-за паники мое восприятие обострилось, и мне удалось различить надпись мелким шрифтом: «Belvédère, 5 Км».

Повеселев, я повернула в направлении стрелки. «Вот видите! – думала я. – Я гениальный штурман! У меня еще куча времени!»

Но я не успела в полной мере насладиться триумфом, обнаружив, что догоняю другую машину. Она пробиралась по дороге с дотошной медлительностью, практически останавливаясь перед каждой крохотной ямкой. Метр за метром. Вот она взбирается на малюсенький бугорок – загораются стоп-сигналы. Дюйм за дюймом. Это был серебристый «Фольксваген Жук» с откидным верхом, современная модель, с грязным задним стеклом и швейцарскими номерами. Внутри была пара, мужчина и женщина, которые, судя по невероятной любви, которую водитель испытывал к педали тормоза, либо страдали иррациональным страхом повреждения лакокрасочного покрытия, либо были наняты моими врагами, чтобы свести меня с ума.

Время шло. Я подумывала обогнать «Жука», но дорога была слишком узкой. Я чувствовала, что брешь в моей пунктуальности разрастается. Я уже опоздала на десять минут. Двадцать минут. Полчаса. Мои пальцы свело судорогой от желания протянуть руки сквозь ветровое стекло и свернуть водителю шею.



Вдали появился еще один автомобиль, двигающийся к нам навстречу на низкой скорости, которая по сравнению с нашим черепашьим шагом казалась головокружительной. Подъехав ближе, он превратился в черный забрызганный грязью грузовик. За рулем я увидела мужчину, на соседнем сиденье – маленького мальчика, подпрыгивающего на кочках, а в кузове – закрепленный ремнями контейнер с молоком. Сколько еще перевозчиков молока встретится мне на этой богом забытой дороге? Но вот грузовик оказался прямо перед нами. Перед моими глазами два автомобиля станцевали импровизированную джигу – двигались вперед-назад, пока им не удалось разъехаться, – затем на несколько секунд остановились бок о бок (при этом водители обменялись парой фраз), и наконец «Жук» пополз дальше. Я затормозила перед грузовиком и опустила окно.

«*Bonjour!*» — сказала я, вытягивая шею, чтобы оказаться на одном уровне с водителем.

Мужчина с обветренной кожей и небритыми щеками поднял руку и поприветствовал меня: «Мадам Ма?»

«Oui?»[287] – Ну и ну. Откуда он знает мое имя?

«Je suis desolé, mais…»[288]

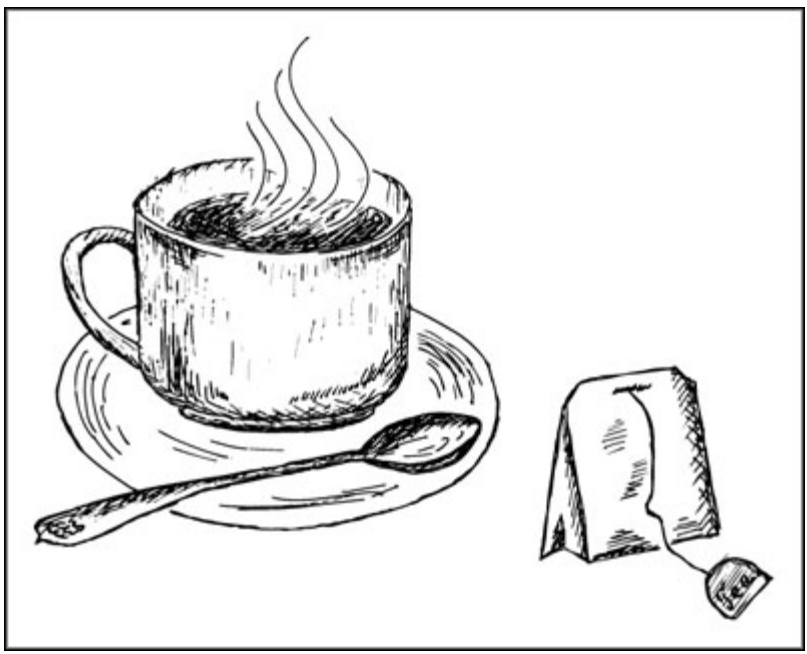
Это был *alpagiste.* Он сказал, что его вызвали вниз, чтобы

срочно привезти сыр. Даже в моем расстроенном состоянии я задалась вопросом, в чем конкретно заключается эта сырная необходимость.

«Я ждал вас», – сказал он.

«Je sais… j'étais…»[289] начала я и остановилась. Я не смогла бы объяснить то, что произошло, даже по-английски.

Он пожал плечами: – «Я вернусь через несколько часов. Вы можете поговорить с моей женой. Она все еще там». – Махнув рукой, он нажал на педаль газа. В зеркале заднего вида я наблюдала за тем, как его грузовик затрясся вниз по плохой дороге.



На вершине горы я увидела деревянное здание горнолыжного подъемника – с покатой крышей, неосвещенное, с закрытыми ставнями. Внутри болтались пустые кабинки. Рядом стоял ресторан «Belvedere» с широкой террасой, отделанный панелями темного дерева. На парковке я заметила автомобиль своих заклятых врагов – «Фольксваген Жук», как ни в чем не бывало вписавшийся в парковочную разметку. Его владельцы, вероятно, изучали обеденное меню на солнечной террасе ресторана.

В некотором отдалении стоял маленький каменный домик, низкий и прямоугольный, с толстой деревянной дверью и без окон. Возможно, это и есть летнее шале-сыроварня? На съезде к основной дороге я увидела знак с надписью: V*ENTE DE FROMAGE* — сыр на продажу. Когда я вышла из машины и подошла к двери,

поджарая черная овчарка вскочила и залаяла. Я сделала еще несколько шагов вперед, собака залаяла громче, затем лай перешел в рычание. Я испробовала все трюки, которые знала: ласково заговаривала с ней, делала вид, что ищу в сумочке лакомство (хотя маловероятно, что собака приняла бы скомканную тряпочку за свиную кость).

Хвост собаки был опущен, а уши прижаты: это был пастуший фермерский пес, преданный своему хозяину и настороженно относящийся к незнакомцам.

Пес ходил передо мной по границе охраняемой территории. Я шагнула по направлению к шале, и он оскалился. Шаг назад, и он перестал рычать. Несколько шагов назад, и он снова лег в тени трактора, но голову не опустил, продолжая следить за мной.

Я приехала, чтобы узнать о сыре Бофор – основном ингредиенте савойского фондю, об альпийских шале, в которых его готовят, о лугах, поросших сладкой зеленью, душистыми травами и ароматными цветами. Вместо этого я стою, не смея отойти от машины. Я беспомощно смотрела на склон, поросший пурпурными дикими цветами, в обрамлении величественных гор и ясно-голубого неба. Но когда с ледников подул легкий ветер, трава дрогнула, и я почувствовала озноб, несмотря на солнце, обжигающее мои плечи.

Восемь месяцев назад я попробовала свое первое сырное фондю, тягучее и тающее, приятно согревающее изнутри. Был январь – один из тех холодных сырых парижских вечеров, когда чувствуешь себя как в холодильнике. Я только что вернулась из теплых объятий Южной Калифорнии, куда ездила на рождественские каникулы к своим родителям. Декабрь в округе Ориндж был такой же, как и в детстве, – неизменно солнечный, но почему-то я почувствовала некоторую неестественность ситуации, наряжая рождественскую елку в сарафане. Видимо, я слишком много зим провела в других местах. Скорее всего, проблема была во мне: надо мной висело серое хмурое облако моей тоски по Кельвину, который становился все более серым, когда мы одновременно открыли наши подарки перед экранами ноутбуков, и все более хмурым, когда мы сели за праздничный стол в тысячах миль друг от друга. За столом у моих родителей индейка показалась мне суховатой, а начинка – пресной (ведь со мной не было моего мужа), но я глотала как можно быстрее, пряча от мамы тревогу в своих глазах, чтобы не растревожить и ее.

Приятно было снова оказаться в родительском доме: ночевать в своей детской, утешаться отцовским острым тофу и

безлимитным доступом к кулинарным телешоу; приятно также было поручить заботу о стирке моего белья горничной родителей. Но жизнь здесь казалась нереальной, как будто я очутилась в параллельной вселенной, где я все еще была подростком с выглаженными футболками, запретом на поздние возвращения и отсутствием личной жизни. К Новому году мне уже хотелось обратно в Париж. Я была готова снова взять на себя бразды правления повседневностью, вернуться в нашу квартиру, которая, несмотря на сквозняки и протекающие трубы, была моим домом. Я соскучилась и по самому Парижу – даже по холодному, темному, морозному Парижу, в котором солнце если и выходило из-за туч, то лишь на пару часов в день. Находясь в Париже суровой североевропейской зимой, чувствуешь себя членом закрытого клуба – пусть это и клуб отчаянных, лишенных света и шмыгающих носом, с постоянно промокшими ногами и глазами, блестящими от лихорадки.

> Один неоспоримый бонус бодрящих температур – это зимнее меню.

Вернувшись в Париж, я приготовила суп из мягкого пастернака и бугристого корня сельдерея, а еще купила килограмм клементинских апельсинов, чтобы порадовать свои вкусовые рецепторы и оживить цветовую гамму на кухне. На рынке появились устрицы, пойманные в холодных океанских глубинах, и морские гребешки, пестреющие в нежно-розовых раковинах, вполне пригодных для Венеры Боттичелли. Тающий снег струился грязными ручьями по городским сточным канавам, а сытные блюда, такие как кассуле, беф бургиньон и шукрут[290], казались уместными как никогда раньше.

Промозглым вечером, в сгущающихся к четырем часам пополудни сумерках, по мостовым, влажно поблескивающим в свете желтых уличных фонарей, я направилась в гости к Елене и ее мужу Стефану, устраивавшим для друзей ужин с фондю. Этот вечер был создан для тостов с маслом и кружкой томатного супа перед телевизором, но предложение отведать авторское фондю Стефана выманило меня из дома. В качестве дипломатического представителя Швейцарии в нашей скромной компании, он был занят на кухне: натирал два толстых чугунных эмалированных горшочка срезом чесночного зубчика и заполнял их смесью тертых швейцарских сыров со столовой ложкой кукурузного крахмала, стопкой белого вина и каплей кирша[291].

«Это все? – Я заглянула внутрь. – Секретного ингредиента нет?»

«Это все. – Он поставил горшочки на плиту и убавил пламя

до минимума. – Секрет в сыре».

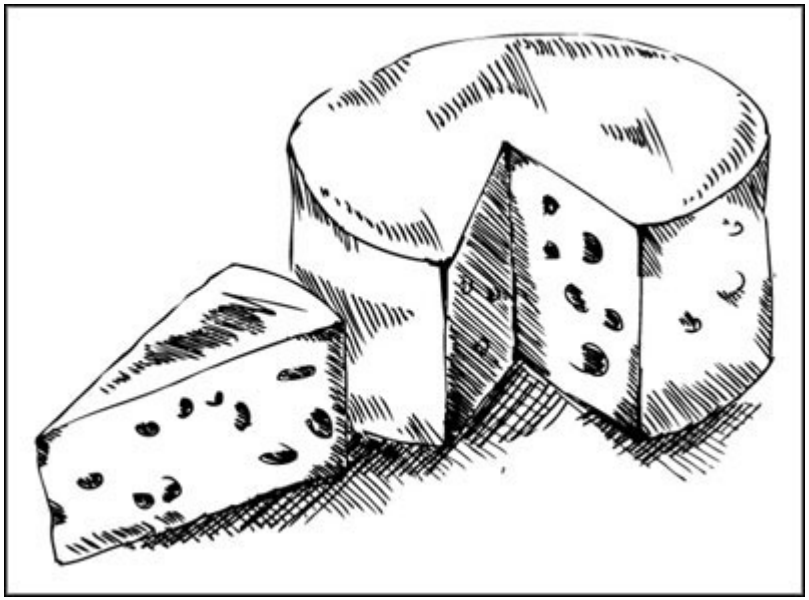
Когда сыр расплавился, Стефан зажег кусочек топлива «Sterno» под металлической горелкой из набора фондю, и тоненькие языки пламени поманили нас к столу. Мы уселись, держа в руках специальные вилки для фондю, и он тут же принес из кухни в гостиную оранжевые, с круглыми ручками горшочки под названием *caquelon*[292], внутри которых булькал расплавленный сыр. Мы окунали кубики зачерствевшего багета в эту смесь и перемешивали ими сыр, чтобы густая смесь не застывала.

«Осторожно, – сказала Елена, изящно орудуя вилкой с длинной ручкой. – Если твой кусок хлеба упадет, то должна будешь выпить свой бокал до дна».

Я перенесла кусок хлеба из сырного горшочка в свою тарелку и осторожно попробовала его. Сыр был горячий, как лава, мягкий и кремовый, похожий на сливочное масло, с ореховой ноткой и опьяняющим послевкусим. Мы окунали и прокручивали кусочки, прихлебывали особое швейцарское белое вино под названием «Fendant»[293] и кирш из маленьких рюмок. Стефан следил за тем, чтобы наши бокалы были наполнены.

«Ты ни в коем случае не должна пить воду, когда ешь фондю. – Его тон был очень угрожающим. – Годится только кирш или вино «Fendant», или травяной чай для детей. Другие напитки вызовут образование огромного шара из сыра в твоем желудке». Я засмеялась, а он предупредил меня: «Я серьезно, однажды я так сделал и после этого был *gravement malade*»[294].

Я сделала еще глоток кирша на всякий случай.



Хотя сначала казалось невозможным, что шесть человек способны поглотить порядка пяти фунтов[295] расплавленного сыра, но, погрузившись в беседу и купая кусочки хлеба, мы смеялись и ели до тех пор, пока густая булькающая смесь практически не исчезла. Я передала Елене корзинку с хлебом и ждала, когда она окунет в фондюшницу один из последних кусочков. Видимо, фондю больше, чем любое другое блюдо, подходит для теплой компании и способствует желанию делиться.

На дне горшочка осталась корочка сыра, ставшая золотистой на огне.

«La religieuse[296],– сказала Елена трепетным тоном. – Это самое вкусное». У меня возникло ощущение, что если бы не долг вежливости, она бы соскребла ее и с удовольствием съела все сама. Но, будучи хорошей хозяйкой, она тщательно разделила тонкую хрустящую сырную лепешку между гостями. Она с хрустом растворилась у меня во рту.

Если вам интересно, в швейцарских домах – и, возможно, также во французских – за сырным фондю не следует шоколадное фондю, и неважно, что на столе уже лежат длинные вилки, а горелки Sterno зажжены. Более того, если вы даже в шутку предложите это, то подтянутый хозяин-альпинист бросит на вас разоблачающий взгляд, говорящий: *«Вот почему американцы страдают ожирением»*. Вместо этого мы завершили трапезу ломтиками ананаса – яркий тропический контраргумент молочному жиру, который мы только что употребили.

«Говорят, что ананас помогает сыру усваиваться», – сказала Елена.

Французская одержимость вопросами переваривания пищи может сравниться, пожалуй, только с китайской.

Они избегают всего того, что может затруднить деликатный процесс, плохо отзываются о холодных напитках и кубиках льда и приветствуют горячие травяные настои и минеральную воду с газом. В некоторых семьях детям запрещают пить воду во время еды, потому что они могут заглотить слишком много *воздуха.* И хотя никто из сидящих за столом не был французом, пищеварение было настолько распространенной манией во Франции, что невозможно было не нахвататься сложившихся убеждений и предрассудков. Я и сама частенько получала взбучку от очередной пожилой дамы в связи с беззаботным употреблением мной льда.

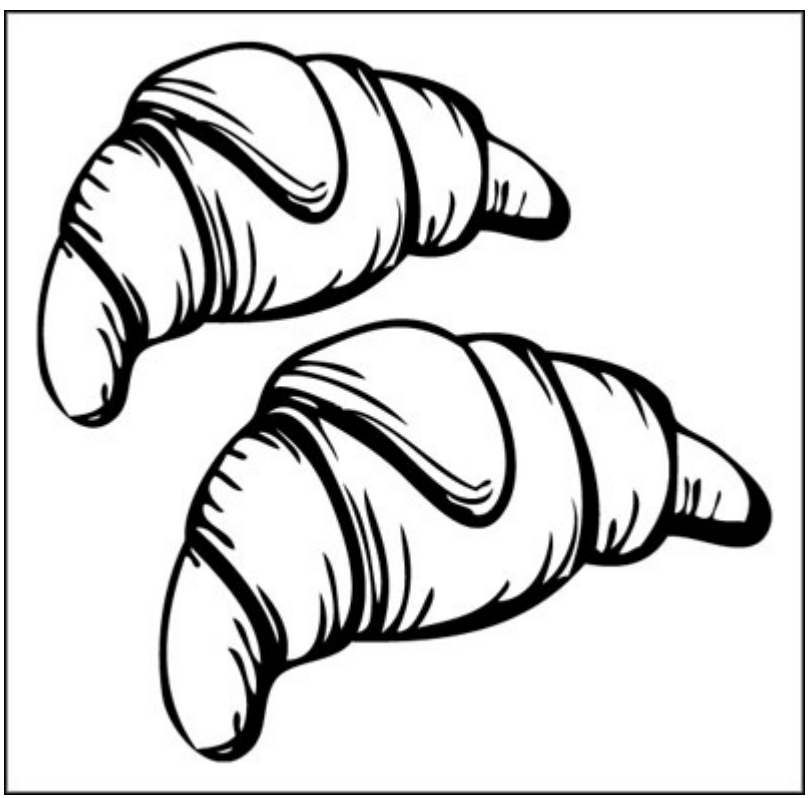
После ужина я завернулась в длинный шарф и объемный пуховик и вышла из теплой квартиры Елены и Стефана, направившись к станции метро. Зимний уличный воздух покалывал щеки, но не беспокоил меня – мне было тепло, как будто многослойная одежда сохраняла внутри меня жар расплавленного сыра.

Несколько недель спустя у меня появился еще один шанс пофилософствовать на тему пищи телесной и духовной. Я пригласила к себе в гости друзей на лепку пельменей в честь китайского Нового года. Друзей? Честно говоря, я не была уверена, как их охарактеризовать.

Мой круг общения практически не расширился с того времени, как Кельвин уехал, а было это десять месяцев назад. Частично это объясняется моей врожденной стеснительностью, но также и тем, что я испытывала чувство вины, если веселилась в то время, когда он служил в зоне военных действий. Не истолкуйте превратно – я не была отшельницей. Мы с Еленой регулярно встречались за ланчем, с коллегами по библиотеке я выпивала вечерний *verre*[297], а Дидье и Ален всегда были рады меня видеть и не жалели для меня кофе в «Le Mistral». И все же, будучи полностью честной с собой, я должна была признать, что нередко испытывала одиночество.

Одно время я не могла дождаться выходных, чтобы устроить себе выход в свет, а сейчас это были дни моего уединения. По воскресеньям я одна ходила в кино, отправляясь в кинотеатр вслед за появлением рекламных роликов к новому фильму и втискиваясь на последнее свободное место в середине ряда. В компании своего фотоаппарата я изучала блошиный рынок в

Сент-Уане, разглядывая античную кухонную утварь – отполированные медные чайники, толстостенные горчичницы, старинные деревянные доски. Продавцы ютились рядом со своими палатками на складных стульях, были тепло одеты и курили; иногда я задавала им вопросы, просто чтобы потренировать свой французский. Я выискивала новые кондитерские магазины, покупая на пробу один célair au chocolat[298] или один фигурный кекс в форме ракушки, который приносила домой и ела два дня. Я много ходила пешком и во время своих прогулок пыталась впитать в себя Париж – как для себя самой, потому что не смогу жить здесь всегда, так и для Кельвина. Я запоминала забавные разговоры и красочные моменты, чтобы потом пересказать их ему и разнообразить его монотонные дни; кроме того, я надеялась, что смогу поделиться с ним своими открытиями, когда он вернется. К сожалению, мысли о нем делали меня еще более одинокой.



В метро я обратила внимание на молодую женщину, которая смеялась, перебрасываясь с кем-то эсэмэсками, и почувствовала внезапную тоску по своим друзьям из Нью-Йорка, по нашему частому веселому обмену искрометными сообщениями. Я скучала

также и по своим пекинским друзьям – по всем, с кем я успела сблизиться в разные периоды своей жизни. Я, наконец, осознала, что мое желание иметь друга-женщину не было связано с отсутствием Кельвина. Даже если бы он был рядом, мне бы все равно не хватало подруги – но я бы проигнорировала это чувство, приглушила его, заказывая столик на двоих в новом ресторане.

Но Кельвина не было рядом. И когда передо мной возникла перспектива провести еще один тихий выходной, я решила, что пора перестать быть терпеливой или пассивной, или замкнутой. Я решила, что пора *действовать*.

Но что предпринять? Как люди находят друзей в этом городе? Я слышала, что парижане неприветливы, что они обзаводятся сетью социальных контактов в студенческом возрасте и обходятся ими всю оставшуюся жизнь, – возможно, так оно и было. Но я даже и не надеялась найти друзей среди французов. Мне вполне подходили экстравертированные американцы или энергичные австралийцы, ну, или хоть кто-то, с кем мы говорили бы на одном языке и разделяли увлечение кулинарией.

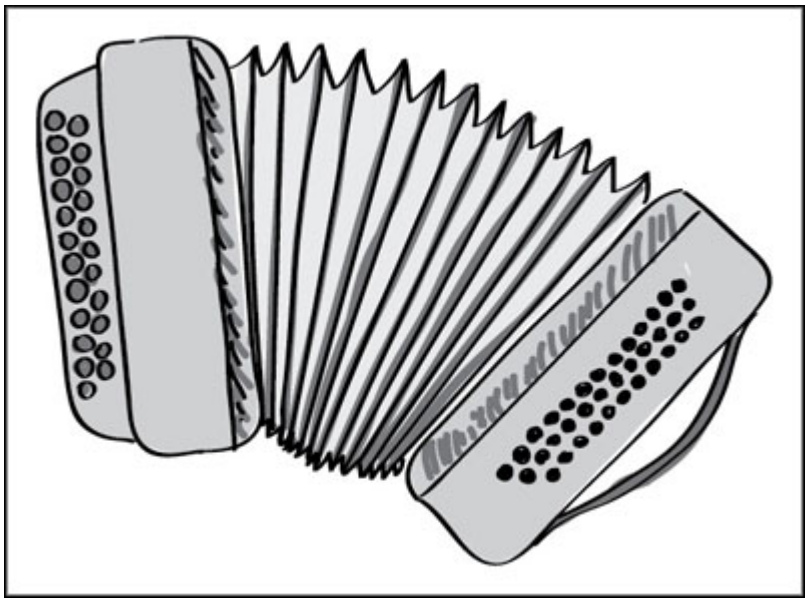
Конечно же, как всегда, все сводилось к еде.

Раньше я об этом не упоминала, но все время, пока жила в Париже, я вела кулинарный блог. Это было достойным предлогом, для того чтобы есть, исследовать и фотографировать. Я продолжала его вести, несмотря на то что его никто не читал (кроме Кельвина и – крайне редко – моего отца). Но если аудитория блога состоит из двух человек и оба они – члены твоей семьи, есть ли в нем смысл?..

Однажды я написала пост о «Кришна Бхаван», крошечном индийском ресторане вегетарианской кухни недалеко от Gare du Nord[299], где подают блинчики досаи[300], фаршированные картофелем с карри, вместе со жгуче-острым соусом Самбар из чечевицы. Тогда я этого не знала, но статьи в блоге об открытии ресторанов этнической кухни в Париже были отличной приманкой для экспатов. К концу дня некто по имени Колетт оставил комментарий с благодарностью за рекомендацию. Незнакомец читал мой блог!

Как я вскоре обнаружила, читая *ее* блог, Колетт была американкой, шеф-поваром в кондитерской и жила в Париже со своим мужем. Ей нравилась региональная французская кухня и традиционное пиво, а также готовить обеды из продуктов, входящих в ее корзину CSA[301]. Все это я находила в меру интересным, но закладку на ее страничке сделала из-за ее оды супу с пельменями сяолунгбао. Я обожала супы с пельменями, с этими маленькими круглыми мешочками, заполненными свиным фаршем и таящими в себе дополнительную порцию бульона, –

после четырех лет, проведенных в Китае, я скучала по ним. А сейчас я нашла кого-то, кто не только *знал* о супах с пельменями – редкость для Франции, – но и – как ни удивительно – самостоятельно их *готовил*.



Не дав себе возможности оценить разумность этого шага, я отправила Колетт электронное письмо:

«*Не хотели бы вы с Нэйтом*, – Нэйт был муж Колетт, о котором я узнала из ее блога, – *зайти ко мне в гости в субботу вечером и приготовить суп с пельменями?*»

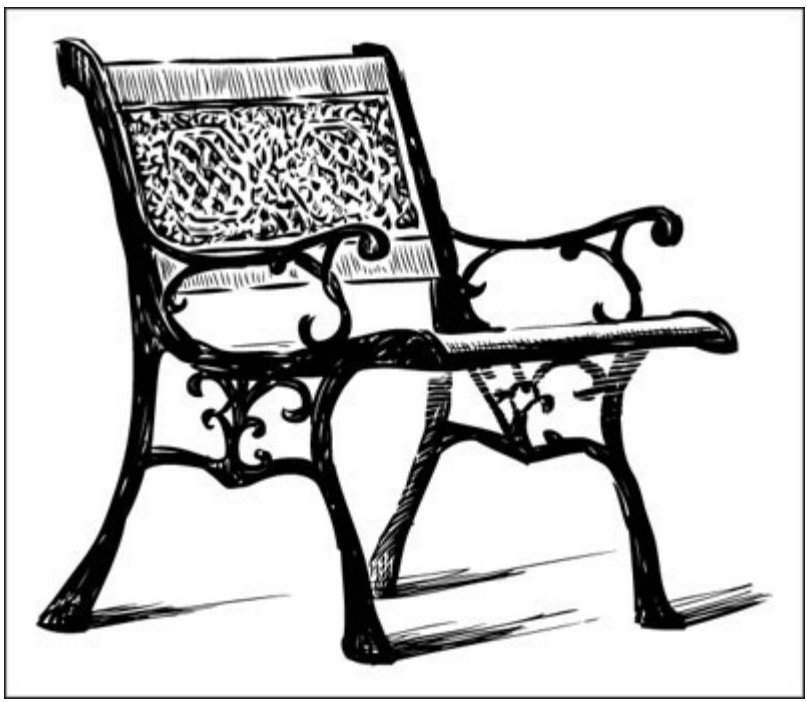
После того как я нажала «Отправить», сомнения закрались мне в душу. Я действительно только что пригласила к себе домой двух незнакомцев? А что, если они убийцы? А что, если они аферисты, которые заманивают молодых женщин, притворяясь, что им нравятся супы с пельменями? Что, если они даже не знают, как пользоваться китайскими палочками?

Через пару часов Колетт ответила. «*Звучит замечательно*! – писала она. – *Что мне принести? Как насчет мясного бульона из свиной ножки? Мы можем ее использовать для супа*».

Я не просто принимала у себя двух потенциальных убийц с топорами. Я принимала у себя двух потенциальных убийц с топорами, и последним блюдом, которое я попробую, будет бульон из свиной ножки. Это будет либо катастрофа, либо самое лучшее китайское блюдо, с тех пор как я переехала в Париж.

Второй раз я пробовала сырное фондю во время неистовой

августовской жары. Я уехала в Аннеси, столицу региона Верхняя Савойя, чтобы продолжить свое исследование фондю. Я была настолько поглощена изысканиями, что рекордно высокая температура не удержала меня от заказа большого горшочка расплавленного сыра, и я ела его до тех пор, пока из моих пор не потекло сало. Меня не остановили ни липкая влажная пленка, обволакивающая город, ни скептическое удивление хозяйки гостиницы «B&B»[302], когда я попросила порекомендовать ресторан, в котором подают фондю.



Чтобы противостоять жаре, ресторан «Le Fréti» переместил все столики и стулья на улицу, на соседнюю площадь, окруженную средневековыми домами. Я присоединилась к толпе туристов – потому что, согласитесь, только туристы способны есть фондю в месяц, в названии которого нет буквы «*r*»[303], – и вдохнула слегка токсичный запах Sterno. Когда подали оранжевый горшочек *caquelon* с булькающим в нем сыром, я нанизала кусочек хлеба на вилку и, не торопясь, окунула его. Фондю атаковало мое небо сливочным вкусом и оставило после себя легкий винный аромат. Но после нескольких погружений в горшочек я уже не могла остановиться. Блестящий пот тонкой пленкой покрыл мой лоб, желудок скрутило в быстро затягивающийся узел. Нет, я не выпила ни одного глотка воды во время еды (я не настолько сошла с ума). Просто опытным путем было установлено, что

девяностоградусная жара[304] побеждает желание поесть слегка булькающий плавленый сыр.

На следующий день я спросила у Даниэля Монбейяра, ел ли он когда-либо фондю в такую жару. Он возглавляет «Petit Mont Blanc», группу деревенских жителей, объединившихся для выращивания скромного стада тарентазийских коров[305] и варения сыра Бофор.

«*Jamais*»[306], – ответил он, глянув так, как будто на меня следует надеть смирительную рубашку.

Мы сидели на патио у Монбейяра в местечке Куршевель Сен-Бон. Герани переполняли оконные ящики – яркие всплески цвета на фоне стен его шале из светлого дерева. В маленьком саду в клетках обитала семья серых кроликов, издающих постоянное тихое похрустывание (да, он выращивает их, чтобы съесть). Громадные медоносные пчелы посещали бутоны склонившихся роз, а на колючем кусте чернели последние в этом году ягоды ежевики. Это был точь-в-точь пряничный домик, где хозяйствуют энергичные бабушка и дедушка, которые заготавливают баночки домашнего джема, да и вообще мастера на все руки. Пока мы с Монбейяром обсуждали подробности приготовления сыра Бофор, плакала его маленькая внучка, не желавшая спать днем в доме.

«Petit Mont Blanc», коллектив жителей деревни Сен-Бон, управляемый Монбейяром, нанял небольшую группу *alpagistes* ухаживать за их стадом коров. В течение летних месяцев *alpagistes* пасут коров на разнотравных альпийских пастбищах, поднимаясь с 1150 метров над уровнем моря до 2160 и потом до 2500 метров. У общины есть шале на каждом уровне, где дважды в день *alpagistes* варят сыр из свежего молока.

Процесс выпаса коров на летних альпийских лугах и производства сыра из их молока называется *alpage*[307]. Эта традиция уходит корнями в Средние века. Монахи-цистерцианцы из соседних горных монастырей – в частности из аббатства Тамье рядом с Альбервилем[308] – первыми начали этот процесс. Они выкорчевали хвойные деревья и кусты можжевельника, рододендрона и голубики и организовали высокогорные пастбища для скота, а позднее засадили поля пшеницей и рожью. Несколько веков спустя, в 1930-х годах, эта территория была засеяна другой высокорентабельной культурой: лыжниками, привлеченными бескрайними горизонтами склонов без деревьев.

«Регион беден с гастрономической точки зрения, но богат благодаря туризму», – сказал Монбейяр.

Сыр, произведенный на этих альпийских пастбищах, был способом сезонного сохранения молока, продовольственным запасом и спасением от голода в регионе, где долгие зимы

препятствовали получению достаточного урожая зерновых. Сначала монахи делали сыр, который назывался «vachelin», но к началу семнадцатого века местные жители уже импортировали сыроваренные технологии из Грюйера[309] в Швейцарии. Получившиеся в результате большие круги сыра, называемые *grovire* на местном диалекте, хорошо переносили транспортировку и оставались свежими длительное время, благодаря чему такой сыр стал первым кандидатом на экспорт. Сыр стал основой местной экономики. Его берегут для экспорта, а сами горцы имеют возможность насладиться результатами своего труда только по особым случаям. В 1865 году *grovire* переименовали в Бофор в честь Beaufortain, одной из трех Савойских долин, производящих сыр.

Фондю считается *plat du pauvre*[310] и изначально представляло собой способ употребления кусочков твердого, потрескавшегося или непривлекательного сыра. На самом деле большинство савойских региональных блюд частично состоит из расплавленного сыра, будь то тартифлет (ломтики картофеля с кусочками бекона, сливками и расплавленным сыром Реблошон) или раклет (расплавленный сыр с ломтиками картофеля).

> Конечно, качество вашего фондю зависит от качества сыра.

Если вы родом из Савойи, как Даниель Монбейяр, то вы будете использовать только савойский сыр. В швейцарском фондю используют только швейцарский сыр, во франш-контийском фондю – только сыр из франш-конте, в штате Висконсин в фондю положат только сыр из барсучьего штата[311] и т. д.

В 1950-х годах, после многовекового успеха, производство и экспорт Бофора пошли на спад. Работа *alpagiste*, подразумевающая необходимость находиться в течение полугода в примитивных горных хижинах и вставать в 3 часа утра для утреннего доения, стала привлекать все меньше молодых людей. Поголовье альпийских коров сократилось, сыр почти исчез.

В 1961 году группа местных жителей объединилась для создания сырного кооператива. Они объединяли молоко от коров из нескольких стад с альпийских угодий, чтобы получить достаточное количество для коммерческого сыроварения. В 1986 году продукции был присвоен престижный ярлык AOC (*appellation d'origine contrôlée*[312]). В настоящее время семь ассоциаций в регионе производят более пяти тысяч тонн сыра Бофор ежегодно. «Принц Грюйеров», как в восемнадцатом веке его назвал французский философ, кулинар Брийя-Саварен, заново утвердил свое место в мире.

Уже несколько столетий Франция защищает подлинность наименований производимой на ее территории пищевой продукции. Система AOC зародилась в 1411 году, когда Чарльз VI постановил, что сыр Рокфор может выдерживаться только в пещерах региона Рокфор. В наши дни Национальный институт

происхождения и качества продукции, филиал французского министерства сельского хозяйства, контролирует торговые марки и обеспечивает применение законодательства, гарантируя, что конкретный продукт был произведен в конкретном *терруаре* в соответствии с конкретными традиционными проверенными веками условиями.

Ассоциация по защите сыра Бофор регулирует производство сыра Бофор из штаб-квартиры на окраине Альбервиля. Штаб представляет собой трехэтажное офисное здание с крышей шале. Парковку украшает статуя коровы в натуральную величину. В своем кабинете (к сожалению, там не было сыра) Максим Мателен, директор по связям Ассоциации с общественностью, описал *cahier des charges*[313], или инструкции по производству сыра Бофор, как «самые *exigeant*[314] среди всех *апелласьонов*».

Чтобы понять принципы применимого законодательства, мне сначала необходимо было узнать о типах сыра, которые находятся под защитой Ассоциации: Beaufort d'Été и Beaufort d'Alpage[315]. (Он не упомянул третью разновидность: Beaufort d'Hiver[316], бледный и мягкий, сделанный из молока зимующих коров, питающихся сеном, – серьезные ценители сыра относятся к нему без особого пиетета.)

Семь кооперативов в регионе производят летний Бофор. Это крупный тяжелый сыр полупромышленного назначения – единственный, который можно произвести только из молока коров тарентазийской или абонданской породы, питающихся травой с летних альпийских пастбищ. Как и все сыры Бофор, он имеет характерное углубление, образованное плотной кольцевой формой, которая используется для производства кругов сыра. Бофор летний имеет кремообразную мягкую текстуру и вкус, напоминающий жареный фундук. Но это не Принц Грюйеров. Это название относится только к Бофору альпийскому – сыру, изготовленному по строжайшим инструкциям.

Вот четыре правила, которые применяются к сыру «Бофор альпийский»:

1. Его варят только на большой высоте над уровнем моря.

В течение лета с июня по октябрь коровы должны пастись на пастбищах на высоте выше пятнадцати тысяч футов. Получившийся сыр должен быть сварен на месте сразу после доения в специальных шале на той же высоте. Когда стадо съест всю траву на одной высоте, оно поднимается выше в горы, где на каждом уровне есть отдельные шале.

2. Каждый круг сыра делают из молока одного стада.

Коровы одного стада пасутся вместе на одном и том же

пастбище с дикими травами, которые придают определенный аромат молоку. В результате каждый из сыров *alpagiste* имеет отличительный вкус.

3. Техники сыроварения трудоемкие и традиционные.

Медные шпарильные чаны, деревянные, скрепляющие формы и марля из чистого льна – вот те инструменты, которые используются для приготовления сыра. *Alpagistes* пастеризуют, сгущают, отделяют и отжимают сырную массу (все это делается вручную), используя тот же метод, что и два столетия назад.

4. Ассоциация требует уважения.

Да, это саморегулирующая организация, обеспечиваемая взносами от *alpagistes,* но Ассоциация – это как крестный отец. За ней всегда остается последнее слово.

Группа экспертов все лето ездит по шале, в которых варят сыр, следит за исполнением стандартов *cahier des charges* и собирает образцы молока для тестов в лаборатории Мезон де Бофор. Звучит серьезно, но так оно и есть – один неверный шаг, и фермер-производитель сыра может потерять право ставить на своей продукции знак AOC.

Такое происходит даже чаще, чем можно представить. Например, помните то недоступное сырное шале, которое ревностно охранялось овчаркой? Оказалось, что *alpagiste* недавно потерял свой статус AOC, – об этом я узнала позже во время моего визита в этот регион. Я так и не выяснила, почему это произошло. Может быть, причина была простая: например, Ассоциация поймала его на том, что вместо чистого льна он использовал марлю из хлопкового волокна. Или, может быть, он настолько устал от правил, что решил отказаться от AOC и варить сыр на собственных условиях. Эксперты Бофора разговаривали о нем приглушенными голосами, и мне подумалось, что, возможно, был скандал. Тогда понятно, почему он в последнюю минуту отменил интервью и внезапно уехал в долину, оставив свою собаку отгонять непрошеных гостей.

День П – значит День Пельменей – приближался, а я до сих пор не выяснила, являются ли мои гости серийными убийцами.

«Я уверен, что они нормальные, – сказал Кельвин, когда мы говорили по скайпу. Я вздохнула с облегчением, но он продолжил: – Просто не забудь отправить мне письмо, когда все закончится, чтобы я знал, что ты еще жива».

Я думала отказаться, но тогда я бы выглядела глупо. Я не хотела, чтобы Колетт и Нэйт считали меня сумасшедшей, даже если я и считала их таковыми.

В итоге я позвонила Елене: «Ребята, есть ли у вас планы на вечер воскресенья? – Я пыталась сохранять уверенный тон, когда рассказывала ей, что пригласила на ужин двух незнакомцев. – Вы не хотели бы прийти и полепить пельмени со свининой? То есть я знаю, что ты вегетарианка, но…» – Я была абсолютно уверена, что Елена считает пельмени из свинины негодными к употреблению.

«Я люблю пельмени из свинины! Именно поэтому я сделаю для тебя исключение».

«Действительно? Ты не ешь мясо, *кроме* как в пельменях из свинины?» – Я не собиралась спорить, но ее логика немного озадачила меня.

«Что я могу сказать? – засмеялась она. – Я еврейская девушка из Верхнего Вест-Сайда[317]. Я люблю пельмени. Рассчитывай на меня».

Вот почему мы стали друзьями.

В пятницу днем мы с Еленой посетили тринадцатый округ, в котором приземистые здания в советском стиле перемежались с магазинами в стиле Османа, где в витринах красовались жареные утки, а в кафе подавали чай с пузырьками «Bubble tea»[318] и сэндвичи Бан-ми. В путеводителях это место называют Чайнатауном Парижа, но мне оно кажется более многонациональным: языки, многие из которых я не узнаю, смешиваются в вавилонской какофонии, а ряды ресторанчиков подают блюда из всех уголков Юго-Восточной Азии.

Около отворота во двор рядом с крытой автостоянкой находилось наше место назначения: азиатский супермаркет «Tang Frères». Мы раздвинули полосы прозрачного пластика в дверном проеме и вошли в лабиринт бакалейных рядов, где царят азиатские старушки, ничуть не уступающие в свирепости своим французским сверстницам. Они поцарапали мне каблуки своими тележками для покупок, оттолкнули меня локтями от самых лучших манго, протиснулись вперед меня к мясному прилавку. Я доверху загрузила свою корзину темным соевым соусом, сушеными грибами шиитаке, замороженными заготовками теста для пельменей, свежим имбирем, луком-шалот, тофу – ингредиентами, которые невозможно найти в пафосных магазинах левого берега недалеко от моего дома. Мы с Еленой бродили в отделе фруктов и овощей, рассматривая горькие дыни с бугристой кожурой, зеленые пучки листовых китайских овощей, бледных серовато-зеленых баклажанов размером с шарик жевательной резинки. Магазин напомнил мне вьетнамские супермаркеты времен моего детства, где привычные ингредиенты были нагромождены рядом с экзотическими. Но здесь было еще меньше места, а узкие ряды, обозначенные табличками на французском языке, пестрели ценами в евро.

Расплатившись, мы с Еленой с тревогой посмотрели на объемные сумки. Пластиковые пакеты врезáлись мне в руки, пока мы шли несколько кварталов до метро, вверх и вниз по лестницам, ехали на двух поездах с пересадкой. Когда я добралась до дома, у меня был соблазн бросить их в прихожей и оставить до следующего дня. Вместо этого я заставила себя распаковать их, положить тофу и овощи в холодильник и поставить тяжелые бутылки с азиатскими соусами на кухонную стойку. Затем я рухнула на диван, уставшая настолько, что сил нервничать по поводу завтрашнего вечера у меня уже не было.

На следующий день Елена пришла за 45 минут до Колетт и Нэйта, как мы и планировали. «Стефан сказал, что заглянет позже», – сказал она, и у меня в голове снова стала прокручиваться вся моя жизнь. Мы начали чистить морковь и

поставили набухать сушеные грибы для вегетарианской начинки пельменей, и тут раздался дверной звонок. Мы с Еленой переглянулись. Позвонили снова.

«Ты хочешь, чтобы я открыла?» – Она вытерла руки кухонным полотенцем.

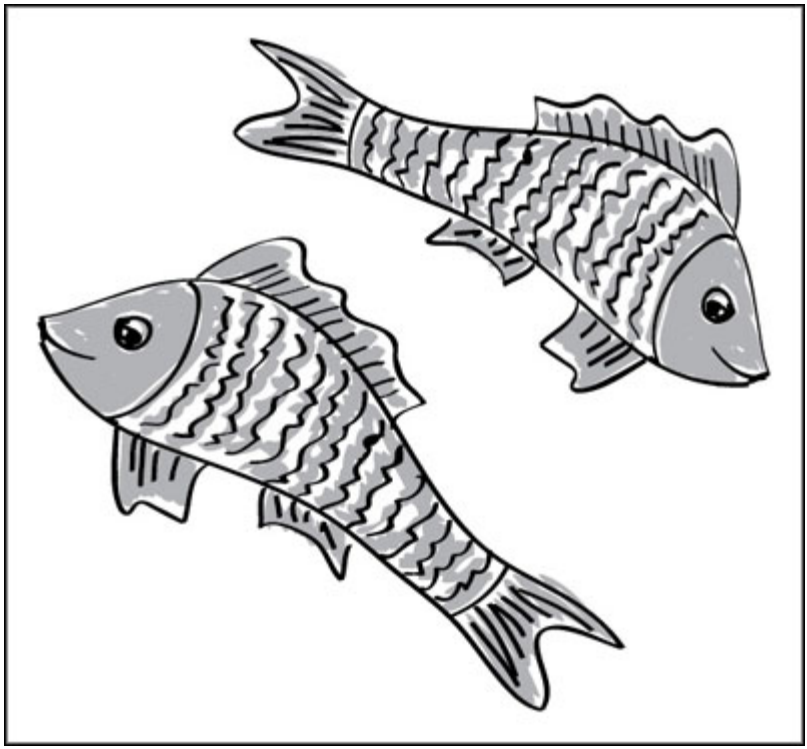
«Нет, нет. Все в порядке». – Я положила нож и пошла открывать дверь. Там стояла Колетт – точь-в-точь такая же, как на фото в своем блоге, а рядом с ней переминался с ноги на ногу молодой человек с редеющими волосами и в рубашке в клетку. Они неловко улыбались и выглядели очень по-американски.

«Вы Анн?» – спросила Колетт, пригладив свои короткие каштановые волосы.

«Привет! Заходите! Может, вам пива?»

«Мы принесли бульон из свиной ножки!» – Она держала пластиковый контейнер, заполненный густой массой, которая слегка покачивалась.

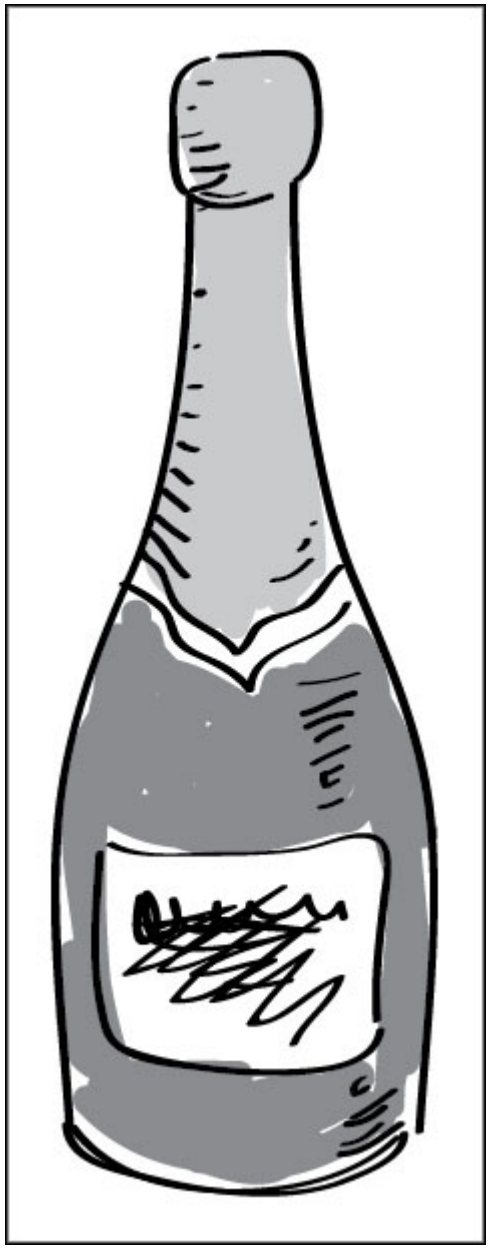
На кухне я представила им Елену (которая слегка побледнела, когда увидела банку с желеобразной массой), и мы разделили обязанности. Колетт начала замешивать тесто для пельменей, пока Нэйт измельчал имбирь и чеснок для свиного фарша. Тем временем Елена начиняла вегетарианские пельмени, а я скакала между ними, помогая найти кухонные принадлежности и ингредиенты. Колетт и Нэйт не похожи на психопатов, подумала я, – с другой стороны, мы еще почти не разговаривали.



Но вскоре все выпили по паре бокалов пива и начали оживленные дебаты о том, сколько желированной массы нужно добавить в заправленный свиной фарш. Мы соорудили самодельную пароварку, используя большой сотейник и крышку от банки для варенья, потом, наконец, сели за стол и съели первую партию пельменей – и пришли к выводу, что нужно добавить еще бульона. Мы скорректировали начинку, поставили пельмени в пароварку и поели еще, а затем еще и еще, а потом частично сползли под стол и забыли, что еще несколько часов назад были практически незнакомы друг с другом. Мы обменивались историями об административных передрягах, которыми можно поделиться только с другими экспатами, потому что, когда живешь в Париже, оставшиеся дома полагают, что у тебя волшебная жизнь, и не сочувствуют твоим проблемам. Мы говорили о местах, которые хотим посетить до отъезда из Европы – Колетт и Нэйт тоже были здесь временно в связи с научно-исследовательской работой Нэйта, – мечтая о Сан-Себастьяне, Биаррице и Сиене.

Когда в дверь снова позвонили, мы все подпрыгнули, но потом Елена воскликнула: «Да это же Стефан!» – и пошла открывать ему дверь. Колетт и Нэйт встали и представились, и, возможно, по скованности их движений и неожиданно натянутым

улыбкам я поняла, как сильно они нервничали по поводу сегодняшнего мероприятия – уязвимость, которую я посчитала обнадеживающей. Я подумала: быть экспатом трудно, даже когда твой партнер рядом. Сегодня вечером впервые за долгое время я почувствовала себя среди себе подобных, в небольшой группе людей, неуверенно строящих новую жизнь на новом месте, и я была им благодарна. Для этого потребовалось стать немного более открытой, смелой – возможно, немного безрассудной, – но это объединило нас. И пельмени из свинины, разумеется.



После того как все ушли, я помыла тарелки и отправилась спать в надежде, что усталость и хорошее настроение победят бессонницу. Хотя этого не случилось, успешные посиделки придали мне уверенности. На следующий день я позвонила подруге моего друга Ольге, русскому графическому дизайнеру, и мы встретились: посмотрели кино и выпили по чашке горячего шоколада. Спустя несколько недель я написала по электронной почте другой знакомой знакомого – Элизабет, молодо

выглядящей американке из Иллинойса, с веснушками, говорившей на безупречном французском и познакомившей меня с миндальным печеньем Pierre Hermé. Юдит, мать нашего друга Адама, рассказала мне о знаменитых французских садах, когда мы ели вкуснейшее карри из ягненка и рисовый плов со специями, приготовленные ее горничной-индианкой. Мы с Колетт и Еленой встретились в чайной гостиной, где попробовали множество замечательных пирожных и запланировали пикник на Марсовом поле на то время, когда наконец наступит лето. А на приеме по случаю запуска веб-сайта я встретилась с Катей, австралийкой, которая согрела меня солнечным акцентом и любовью к энчиладас[319] с зеленым соусом сальса верде, индонезийской лаксе[320] и к супу Вонтон[321].

Иногда мы с моими новыми друзьями встречались в кафе за ужином, но вместо французских бистро отправлялись туда, где подавали более экзотическую еду: индийские досаи или иранские кебабы из ягненка, подаваемые с ароматными порциями риса Басмати, или пластиковые тарелки с тако по-пастушьи, сбрызнутые соком свежего лайма, или глубокие миски с лапшой «Удон», украшенные креветками во фритюре. Наши встречи напоминали мне о савойцах и о том, как они боролись с суровым зимним одиночеством, собираясь вокруг горшочка с фондю. Я думаю, мы не сильно отличались от них. Савойцев объединяло фондю, а мы, экспаты в Париже, находили утешение в этнической кухне.

ФОНДЮ А-ЛЯ МЭЗО́Н[322]

Я адаптировала рецепт, которым поделился со мной Пьер Ге, *fromager*[323] из Аннеси. «Люди спрашивают меня, где можно попробовать самое лучшее фондю, – сказал он. – Я всегда отвечаю, что дома. *Chez vous*[324]. Просто убедитесь, что взяли хороший сыр». В его рецептах сочетаются сыры с гор Юра и Савойи во Франции и из Грюйера в Швейцарии. Пейте сухое белое вино (Ге предложил бы вам Apremont из Савойи), травяной чай или черный чай с дымко́м Лапсанг Сушонг[325], но холодную воду – только на свой страх и риск.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 2 багета, слегка зачерствевших
• Полкило сыра Конте

• 300 г сыра Грюйер (например, Étivaz)
• 100 г сыра Бофор альпийский (*или* летний)
• 1 зубчик чеснока, очищенный и разрезанный на половинки
• ½ столовой ложки кукурузного крахмала
• ½ бутылки сухого белого вина
• Чуточку кирша (по желанию)
• Специальное оборудование: набор для фондю, включая эмалированный чугунный горшочек *caquelon (*популярен Le Creuset*)*.

Порезать хлеб на мелкие кубики, которые удобно класть в рот.

Натереть сыр или порезать на очень мелкие кусочки. Натрите горшочек *caquelon* срезом чеснока. Добавьте натертые сыры в горшочек вместе с кукурузным крахмалом, вином и киршем. Тщательно перемешайте.

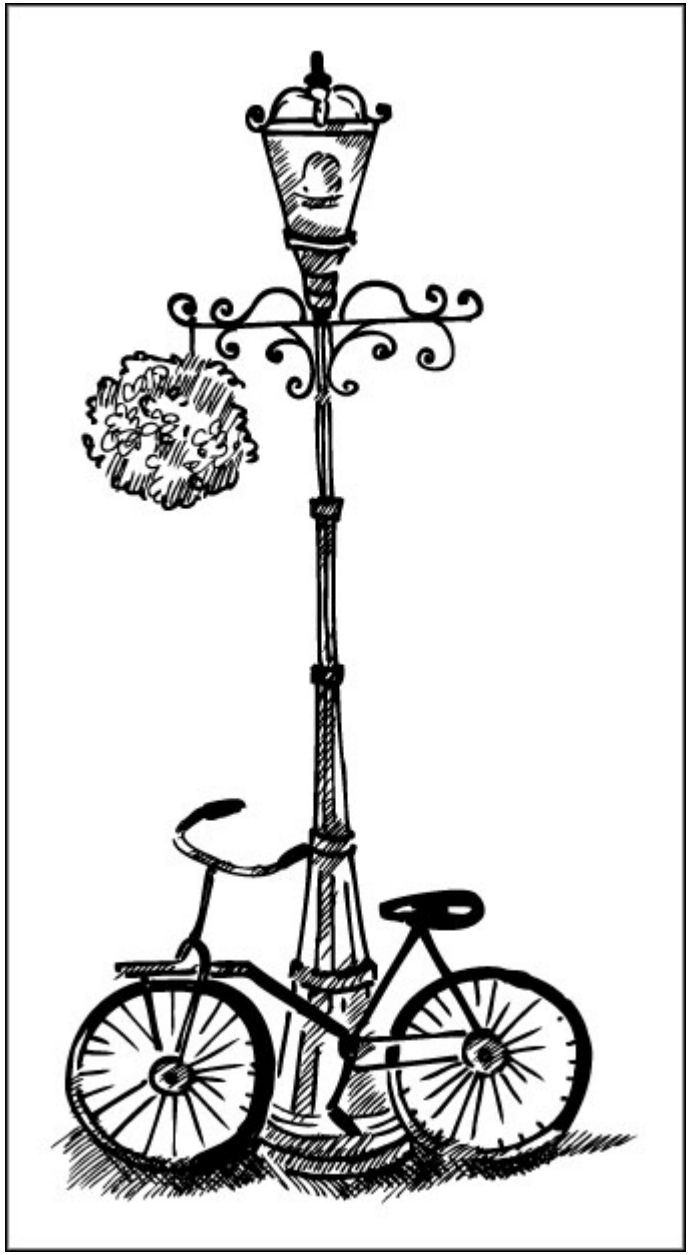
Поставьте горшочек на медленный огонь и постоянно помешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится. Зажгите Стерно под набором для фондю на столе, поставьте *caquelon* на огонь и сразу ешьте.

Глава 9. Бургундия «Беф бургиньон»[326]

В первый раз попытка найти его обернулась провалом. Я шла по улице Л'Юниверсите, адрес был нацарапан на обрывке бумаги, который лежал в моем кармане. Когда я нашла этот дом, то перешла на другую сторону улицы и присела, чтобы здание полностью поместилось в объектив моей фотокамеры. Однако, вернувшись домой, я обнаружила, что фотография исчезла. Может быть, я перепутала сон и явь. Потом я поняла, что и адрес-то был неверный.

Когда несколько недель спустя я совершила вторую попытку, то была более предусмотрительна: спланировала маршрут заранее. В тот день я действительно нашла многоквартирный дом № 81 по улице Л'Юниверсите, скромное четырехэтажное здание XIX века из белого камня с высокими узкими окнами и двумя солидными темно-синими деревянными дверями. Окна здания выходили на маленькую *place*[327], крохотный зацементированный треугольник, уставленный мотороллерами. Рядом с домом находилось кафе: стены потемнели от копоти, а оцинкованная барная стойка выглядела так, как будто застыла в янтаре. Я не нашла таблички с указанием, что она жила в этом доме, но мне легко было представить, как она возвращается сюда с рынка с тяжелой плетеной корзиной на локте, сгорающая от нетерпения запереться на кухне и начать готовить. Квартира, без сомнения,

принадлежала когда-то Джулии Чайлд.



Я вспомнила о Джулии, потому что хотела приготовить «беф бургиньон» – блюдо, сделавшее ее знаменитой. Начался март, и погода была такой ветреной и неукротимой, что вспоминался лев из притчи[328]. Но я уже подмечала набухшие соцветия форзиции[329] на клумбах, разбитых по центру моей улицы, и они для меня были материальным доказательством того, что весна – а

вместе с ней и возвращение Кельвина из Ирака – уже не за горами, и наш год в разлуке почти подошел к концу. Я ожидала нашего воссоединения с ничем не омраченным счастьем. Но нам предстояло прожить еще несколько месяцев друг без друга.

Несколько недель назад я получила заказ от *New York Times* – той самой *New York Times*! У меня на лбу выступал пот всякий раз, когда я начинала думать об этом: мне заказали статью для рубрики о путешествиях, прослеживающую путь Томаса Джефферсона[330] по виноградникам Бургундии в 1787 году. Главной темой должно было быть вино, но, упаковывая чемодан для поездки в Кот-д'Ор (на этой узкой полоске земли производят лучшие марочные вина, которыми знаменит регион), я то и дело возвращалась к мыслям о «беф бургиньон».

Тушеная в вине говядина была одним из первых блюд, приготовленных Джулией Чайлд перед телекамерой: с него начался первый выпуск ее программы The French Chef[331].

Для Джулии блюдо «беф бургиньон» было удобным учебным материалом с точки зрения техник обработки пищи, принятых во французской кулинарии.

> На его примере можно было показать, как обжаривать и тушить мясо, как пассеровать грибы и как делать высококачественный соус.

Но за последние годы блюдо приобрело ореол изысканности и для многих американцев превратилось из скромной тушеной говядины в символ французской кухни. Вместе с тем мы очень мало знаем о его происхождении. Теперь у меня возникла возможность посетить Бургундию и узнать всю правду о «беф бургиньон». И хотя я путешествовала в одиночку, в моих ушах постоянно звучали два голоса – Джулии и Джефферсона, двух американцев, разделенных столетиями и объединенных чувством восхищения, которое они оба испытывали к этому региону.

Поездка за рулем из Парижа в Бон, винную столицу Бургундии, занимает около четырех часов, в течение которых я непрерывно выжимала педаль газа, следуя по национальному шоссе A6. Даже если бы я не следовала указаниям GPS, как слову пророка, я догадалась бы, что приехала в Кот-д'Ор, по пологим, увитым виноградником склонам, поднимающимся по обеим сторонам шоссе. Хотя территория региона Бургундия достаточно обширна, виноградники сконцентрированы на узкой полоске земли, магическим образом идеально подходящей для их культивирования во всем, начиная от микроклимата и холмов с необходимым углом наклона и заканчивая каменистой, ржаво-коричневой, богатой минералами почвы. Говоря «*терруар*» (это

слово переводится как «земля»), французы имеют в виду особое сочетание климата, почвы, географии, видов растений и сельскохозяйственных техник. Если бы мне нужно было выбрать одно место на Земле, которое исчерпывающе иллюстрирует этот термин, то я бы склонилась к Кот-д'Ор, в котором более ста *апелласьонов*[332] умещаются на территории, составляющей половину площади Нью-Йорк Сити, а одни и те же разновидности лозы культивируются и превращаются в ви́на уже почти тысячу лет.

По легенде, у истоков винодельческих традиций Бургундии стояли монахи XI века, которые возделали землю, опробовали разные сорта лозы и усовершенствовали техники виноградарства. Они разделили Кот-д'Ор на Кот-де-Нюи и Кот-де-Бон (*cote* означает «холм») и переходили от склона к склону, смешивая почву с водой, чтобы изучить характеристики *терруара*. Они первыми заметили то, что с соседних участков земли можно собрать виноград, кардинально отличающийся по вкусу, и составили карту этих участков – *апелласьонов*, – которые остаются таковыми и по сей день.

Монахи принадлежали к двум разным орденам: попустительский бенедиктинский и строгий цистерцианский. Аббатство бенедиктинцев было расположено к югу, в Клюни. Цистерцианцы, чей «штаб» располагался ближе к Кот-д'Ор, в Сито, были, по иронии судьбы, аскетами: им запрещалось есть мясо, яйца, рыбу и молочные продукты, а также пить что-либо кроме воды (хотя дегустация производимого вина не подпадала под запрет). Для цистерцианцев вино было чисто коммерческим предприятием, с помощью вырученных средств содержались их монастыри, а также оплачивались политические услуги.

В Средние века Бургундия не была частью Франции – это было могущественное и независимое герцогство, граничившее с Фландрией и Нидерландами и управляемое родом герцогов с именами как у супергероев: Филипп ле Арди (Смелый), Жан сан Пер (Бесстрашный), Филипп ле Бон (Добрый), Шарль ле Темерер (Отважный). Первому из них, Филиппу Смелому, вполне подошло бы имя Филипп Винолюбивый. Как искушенный энофил[333], он навсегда определил участь бургундского вина, приказав вырвать лозу сорта Гаме́, объявив ее «вероломной», и вместо этого засадить регион сортом Пино-Нуар. Этот указ был издан в 1395 году, и он все еще остается в силе. Сейчас в Кот-д'Ор выращивают только два сорта лозы: Пино-Нуар для красных вин и Шардоне для белых.

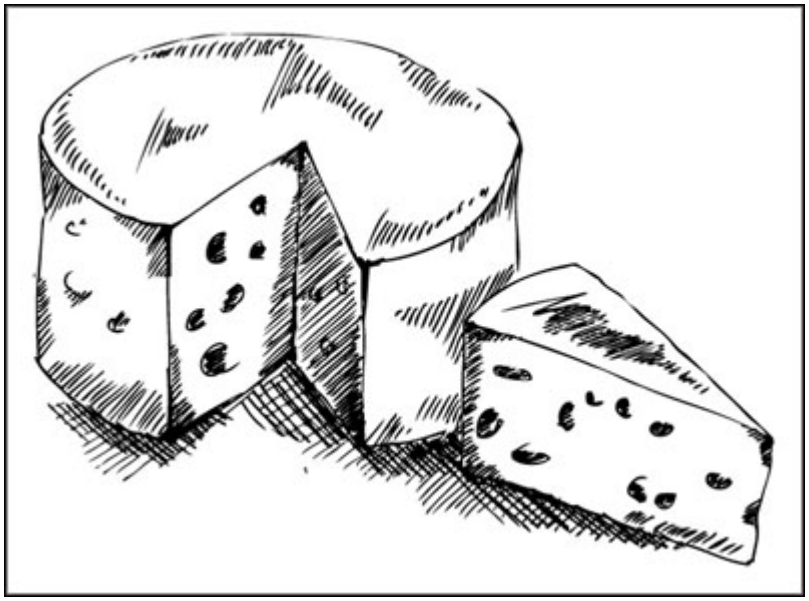
Именно эти растения, привязанные к шпалерам из дерева и проволоки, я и увидела на холмах вдоль дороги. В холодные и

влажные дни ранней весны ландшафт был гол, обнажая знаменитые красноватые почвы региона в основании ровных рядов коротких черных узловатых стволов. Но даже в нагом спящем виде виноградники выглядели ухоженными, аккуратно подстриженными, терпеливо ожидающими потепления, для того чтобы произвести на свет листья, цветы и плоды.

Ряды лозы, поднимающиеся вдоль склона, показались мне, по неопытности, одним большим виноградником. Однако в реальности мой взгляд охватывал десятки, если не сотни, частных владений, по традиции не разграниченных ни стенами, ни заборами. До Великой французской революции бóльшая часть бургундских виноградников была поделена между несколькими богатыми землевладельцами, самым крупным из которых являлась католическая церковь. Ситуация изменилась в 1790 году, когда церковные земли были объявлены национальной собственностью и распроданы; огромные площади были поделены на много мелких участков.

> На сегодняшний день Бургундия остается регионом виноградников скромного размера (некоторые из них не больше, чем частный садик), находящихся в собственности у независимых производителей, а не крупных монополистов.

В Боне меня восхитил лоск процветания: *hotels particuliers* из полированного камня с хорошо сохранившимися двориками, крыши, покрытые геометрическим узором цветной черепицы, средневековые крепостные стены, проходящие по краю ухоженных улиц с поблескивающими витринами винных магазинов и *fromageries*[334]. Иностранцы толпятся тут в любое время года: непрекращающийся поток туристов сделал местных жителей скуповатыми на гостеприимство. Я сидела в одном из кафе и наблюдала за группой британских туристов, намеревавшихся отведать стаканчик местного увеселительного напитка. Официант привычно отбарабанил названия вин в дегустационных бокалах: Жевре-Шамбертен, Мерсо, Нюи-Сен-Жорж – и англичане от неожиданности раскрыли рты. Если честно, я тоже: нечасто услышишь столько знаменитых имен в повседневной обстановке. Впечатление было такое, как когда видишь среди прохожих знаменитость.



Через некоторое время мне подвернулся шанс продегустировать вино с Тибо Марьяном, молодым виноделом и владельцем Domaine Seguin-Manuel, винодельческого завода в Боне. Семья Тибо производит вино начиная с 1750 года, но он приобрел собственный бизнес гораздо позднее, в 2004-м. Мы расположились у него в офисе, разделенные длинным рядом бутылок – это была примерно половина из двадцати *апелласьонов*, производимых предприятием, – и Тибо начал разливать вино. Сначала белые: золотистые, искрящиеся, цветочные, с минеральным привкусом. Он описывал каждое из вин с гордостью нежного отца. Мы рассматривали вино на свет, делали глоток, набирали в рот воздух, перемещали вино по всей поверхности рта – вообще-то я просто повторяла за Тибо, отставая на полшага, – а затем выплевывали. Я ожидала этой процедуры, но меня все равно чуть не вывернуло над терракотовым кувшином. Можно ли распробовать вино, не глотая? Я вспомнила о своей машине, припаркованной несколькими кварталами ниже, и опрокинула остатки вина из бокала в *crachoir*[335]. Тибо быстро налил из другой бутылки.

Винный завод Тибо – маленький и почти кустарный. Он производит порядка семидесяти тысяч бутылок в год, его производственный цикл, как и у многих независимых производителей в регионе, связан с возможностями органического земледелия и лунными циклами розлива, благодаря чему вино получается «более чистое, более свежее и легкое и лучше выдерживается», сказал он. Мы закончили

дегустацию белых вин и перешли к красным. До этого момента мы не меняли бокалов, но Тибо заметил легкий осадок на дне моего.

«Я принесу вам чистый бокал», – сказал он.

«О нет, не беспокойтесь, можно просто ополоснуть его водой».

«Водой?» – Выражение ужаса промелькнуло на его патрицианском лице. – *«Non, non,* мы воспользуемся вином». – Он протянул руку к одной из бутылок белого, налил в бокал немного вина, тщательно его сполоснул и вылил вино в *crachoir*.

Такова Бургундия: вино здесь заменяет воду.

В марте 1787 года Томас Джефферсон выехал из Парижа в трехмесячное путешествие по Франции. Официальной целью поездки было лечение сломанного запястья на минеральных водах в Экс-ан-Провансе. По пути он планировал выполнять свои обязанности в качестве главного дипломатического представителя Америки, в частности, изучать сельскохозяйственные, архитектурные и инженерные проекты Франции. Но когда он сказал, что хочет начать поездку с виноградников Бургундии, его дочь Марта что-то заподозрила.

«Я склонна думать, что твоя поездка – скорее увеселительного, чем оздоровительного характера», – дразнит она его в письме.

На самом деле пятидневное пребывание Джефферсона в Бургундии было обусловлено серьезными причинами. Он провел около двух лет при дворе Людовика XVI и попробовал львиную долю знаменитых первоклассных вин. Его идея заключалась в том, чтобы, побывав в погребах и на винодельнях Кот-д'Ор, узнать секреты винодельческого искусства и затем применить его в Виргинии, а также попробовать вина региона, знаменитого – уже в конце восемнадцатого века – своим *терруаром*.

Томас Джефферсон, привлекательный сорокалетний вдовец с двумя юными дочерьми, впервые прибыл во Францию тремя годами раньше.

Он был назначен Конгрессом в помощь Джону Адамсу и Бенджамину Франклину, которого он сменил на посту полномочного представителя. Джефферсон, чья жена умерла два года назад, с детства мечтал жить в Европе. Он нашел жилье в одном из больших особняков и переехал с дочерью Мартой и рабом Джеймсом Хемингсом (его младшая дочь Мария присоединилась к нему в 1787 году в сопровождении рабыни Салли Хемингс). Джефферсон вскоре начал вращаться в кругах богемы – художников и интеллектуалов. В это время он познакомился с Марией Косуэй, актрисой, рожденной в Италии в

семье англичан, и ее мужем Ричардом Косуэем, известным миниатюристом и портретистом.

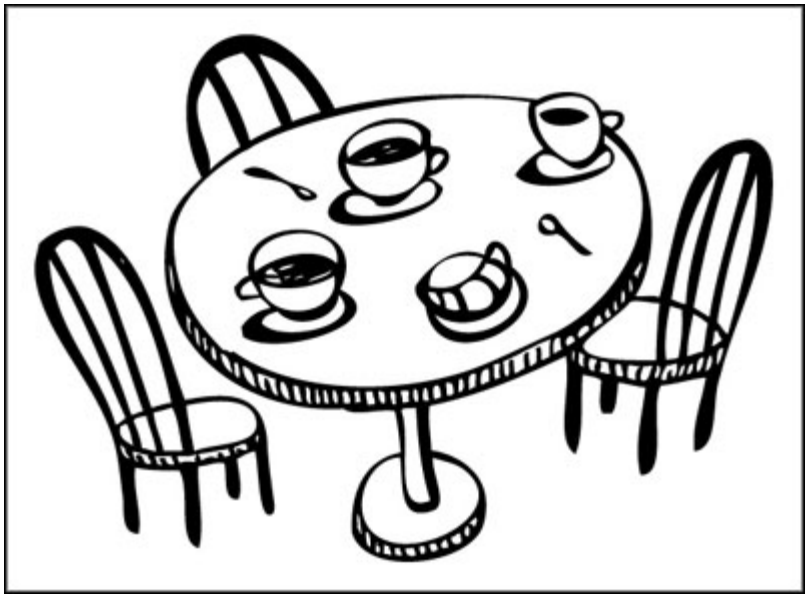
Дружба (или роман, кто знает?) между Джефферсоном и Марией продолжалась более шести недель. Они встречались, присоединяясь к экскурсионным группам в Версале, Сен-Жермен-ан-Ле и Марли-ле-Руа. Именно в этот период Джефферсон повредил запястье, пытаясь перелезть через забор в парке Кур-ля-Рен – ходили слухи, что таким образом он хотел произвести впечатление на Марию. Эта травма беспокоила его всю оставшуюся жизнь.

Из-за травмы Джефферсон был вынужден оставаться дома в течение месяца, вести переписку через секретаря и – что самое печальное – прекратить общение с Марией. Меньше чем через месяц после неприятного события она уехала из Франции вместе с мужем, оставив Джефферсона в расстроенных чувствах. «Поистине, я самое обездоленное из живых существ, – пишет он в своем письме к ней. – Переполненный горем, так что кажется, что пределы моей души растянуты им донельзя, я бы счел за счастье

любую катастрофу, отнимающую способность чувствовать и бояться».

Озаглавленное «Диалог между моим рассудком и сердцем», это письмо содержит оживленный диалог между чувствами Джефферсона – «Сила моего горя разрывает меня на части!» – и более спокойной, здравомыслящей субличностью, усмиряющей его страсть к красивой замужней женщине (пусть муж и был известным бабником). На факсимиле можно заметить, что письмо написано неровным кривым почерком – ведь писал он левой рукой, – но это не умаляет накала страстей, которыми дышит бумага. Это единственное сохранившееся любовное письмо Джефферсона.

К марту 1787 года запястье Джефферсона уже позволяло ему путешествовать, но он все еще находился в меланхолическом настроении, которое сопровождало его на всем протяжении его одинокого странствия. Была ли трехмесячная поездка лекарством от разбитого сердца? «Путешествие более благотворно, если едешь в одиночку: это способствует размышлениям», – пишет он. Но по приезде в Бон он ищет компанию – нанимает гида и знатока вин, Этьена Паранта. Как и многие мужчины того времени, Парант баловался виноградарством и производством бочек, но его основной доход был связан с продажами вина: он был *negociant*[336], то есть покупал вино партиями от разных производителей и затем перепродавал в количестве, достаточном для коммерческой реализации. Он устроил для Джефферсона обзорную экскурсию по Кот-д'Ор, по пути заглядывая в погреба в Нюс, Поммар и Мерсо и знакомя его с винами, которые впоследствии станут его фаворитами.



Объезжая виноградники и заходя в погреба, я попыталась увидеть регион глазами Джефферсона. Интересное наблюдение: хотя между нашими посещениями прошло более двухсот лет, представить Джефферсона здесь не составило труда. Во-первых, ландшафт вполне соответствовал его описаниям: «Холм, покрытый виноградной лозой. Лесок то там, то тут: ракитник, дрок и остролист, кое-где поставленный на скорую руку забор». Знаменитые почвы также не изменились: «добротный красноватый глинозем и песок, смешанный с галькой, иногда крупные камни». Люди были все те же: «хорошо откормленные». Ну, или излучающие ауру сытой уверенности, возникающую только благодаря благополучному прошлому предков.

Я также нашла себе консультанта по вопросам виноделия: это была Анн Парант, прямая наследница Этьена, владелица винодельни *Domaine Parent*, расположенной в Поммаре. Она провела меня по своей *cave*[337], тускло освещенному пространству с резким запахом уксуса. Мы останавливались у разных бочек, она сцеживала для нас пробу, которую мы брали в рот, смаковали и выплевывали (прямо на каменный пол).

Хотя дневники Джефферсона содержат мельчайшие детали путешествия, они умалчивают о его эмоциональном состоянии. Как и он, я путешествовала одна, и, как и он, обнаружила, что одиночество наталкивает на размышления. Думал ли он, как и я, о человеке, находящемся вдали от него? Я воображала, что он прохаживается по винодельням с Этьеном Парантом, в молчании потягивая вино из бокалов, под действием чар *терруара*,

удивляясь тому, что счастливая звезда привела его сюда, где он может воочию насладиться красотой и историей Бургундии и искусством ее *vignerons*[338]. Я представляла себе, как он чувствовал благодарность за все это и одновременно тосковал по Марии, так же как я, двумя веками позже, тосковала по своему мужу. Когда действительно любишь кого-то, хочется делить с ним все радости мира.

> Я приехала в Бургундию с двойной целью: продегустировать вино и попробовать местную кухню.

Вином я насладилась вполне. Но когда речь зашла о застолье, Джефферсон оказался никуда не годным проводником.

Помимо пары картофелин в Дижоне – «самые круглые картошки из всех, какие я когда-либо видел», – в его дневниках не сыскать упоминания о еде. Где, позвольте спросить, описание говядины, тушенной в темном винном соусе? Рассказы об улитках, жаренных в чесночном масле, которых затем выковыривают из раскаленных раковин с помощью специального зажима? История *jambon persillade*, или розовой пасхальной ветчины, украшенной свежей порубленной петрушкой и залитой желе? Разве он не ел *gougeres* – сырные пирожки, которые так хороши в компании белого вина? А местные сыры: мягкий, кремообразный *фромаж-де-сито* (его делают цистерцианцы) или упаднический влажный *эпуас*?

Представьте себе, не ел. А если и ел, то ничего об этом не написал. Возможно, Джефферсон, будучи практически вегетарианцем, не считал дела застольные заслуживающими упоминания. В этом, пожалуй, заключается одно из основных отличий между нами. Его путевые заметки обходят еду стороной, а в моих только о ней и речь.

Нет, для того чтобы проникнуться духом знаменитой бургундской кухни, мне нужен был другой провожатый. Тот, кто пробовал местные классические блюда, отличающиеся недюжинным разнообразием, и умело их готовил. Тот, кто, как и я, был всеяден и по-американски чувствителен. Не кто иной, как Джулия Чайлд.

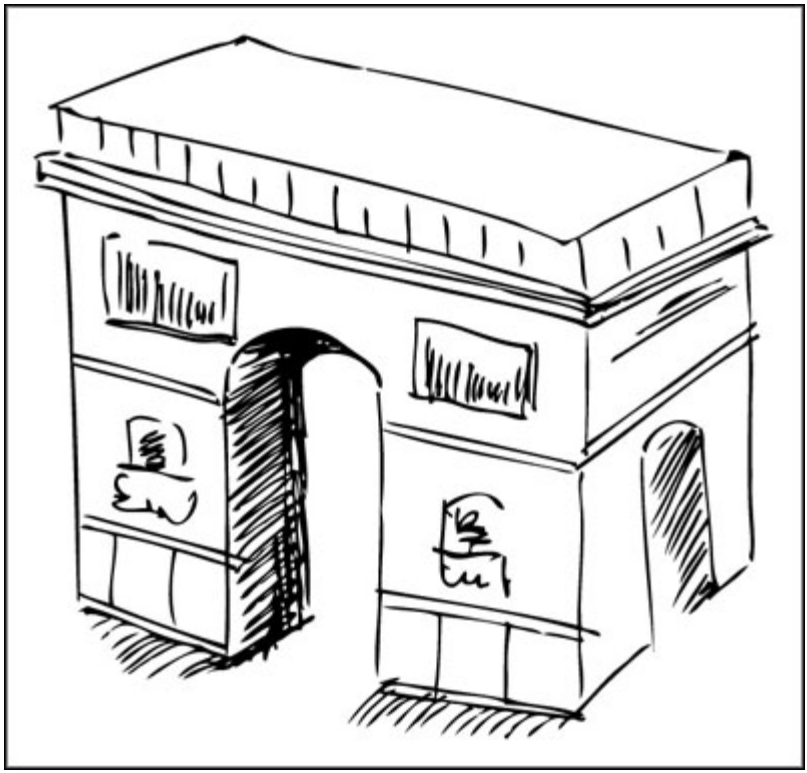
В своей ставшей классической кулинарной книге *«Постигая искусство французской кухни»* Джулия описывает «беф бургиньон» как «одно из вкуснейших блюд из говядины, выдуманных человечеством». Она приводит проработанный в мельчайших деталях рецепт на три страницы, но тут же делает оговорку: «Для всех наиболее прославленных блюд верно то, что к хорошему результату можно прийти разными способами».

Вскоре я поняла, что Джулия высказалась об этом даже

слишком сдержанно. Над тарелками с тушенной в вине говядиной шеф-повара ресторанов и домашние кулинары осыпа́ли меня противоречивыми советами, сопровождая их заговорщицким шепотом и как бы в защиту собственной версии пожимая плечами. *Используйте только бургундское вино. Используйте любое вино хорошего качества. Добавьте немного уксуса в маринад. Пффф… он использует маринад? Бекон добавляет чудесный копченый аромат. Бекон я не кладу никогда. Моя мать делает беф бургиньон лучше всех. Моя бабушка – профи. Мой беф бургиньон – лучший.* Джулия Чайлд была бы рада узнать, что дебаты по поводу беф бургиньон продолжаются с неослабевающим накалом.

Независимо от частностей все признают, что это блюдо – деревенское, со скромным прошлым (настолько, насколько скромным может быть прошлое мясного блюда). Раньше мясо было редкостью и ценилось дороже, чем вино, которое до нашествия виноградной тли производилось во всех регионах Франции (лоза росла повсеместно и заканчивалась лишь у ворот Парижа). Экономные повара, желающие использовать все животное целиком, скоро поняли, что твердые куски, такие как *paleron*[339] или шейная часть, становятся нежнее, если их тушить с вином на медленном огне.

По мере того как я перемещалась от покрытых лозой холмов Кот-д’Ор и уезжала все дальше на юг к широким плоским равнинам Шароле, происхождение «беф бургиньон» становилось все очевиднее. Именно там я смогла лицезреть другой знаменитый продукт Бургундии, который мирно пасся на тучных лугах группами по две-три головы: шаролезских коров.



По местной легенде, крестоносцы привезли этих снежно-белых бычков из своих заморских походов в XVI веке и использовали нехитрые методы скрещивания для того, чтобы создать породу мощных сельскохозяйственных животных. В 1747 году слава их мясистых боков вышла за пределы региона, когда один фермер в целях рекламы привел свое стадо на рынок Пуасси в пригороде Парижа (знаменитое путешествие заняло ни много ни мало семнадцать дней). К 1770 году стада шаролезских коров маршировали непрерывной очередью из Бургундии в Париж. «Они шли вдоль Луары через Невер и Орлеан», – сказал мне Фредерик Бушо, директор городского музея города Шароль, Maison du Charolais, посвященного этой породе коров. К концу XIX века шаролезский скот распространился по всей Франции. На сегодняшний день этих коров держат и в других странах, в частности в США, Канаде и Австралии, сохраняя породу в чистоте или скрещивая с другими породами.

В 2010 году *boeuf de Charolles* – говядина, полученная от шаролезских коров, выращенных в регионе Шароле, – получила почетное наименование *appellation d'origine controlee*[340]. Согласно *cahier des charges*[341], животные должны пастись на сочных травах региона с марта по ноябрь и содержаться в помещении в зимние

месяцы. Их забивают в возрасте шести лет вместо обычных пяти, благодаря чему они дольше растут. В результате мы имеем увесистые ломти говядины, ценимые знатоками за легкую мраморность и превосходные вкусовые качества.

С балкона на верхнем этаже Maison du Charolais мы с Бушо озирали тучные пастбища региона, разделенные живыми изгородями и испещренные белыми точками пасущихся коров. Животные были основным лейтмотивом ландшафта, так же как виноградники в Кот-д'Ор.

«Можно ли сказать, что мясо является символом Бургундии?» – спросила я Бушо, любуясь видом.

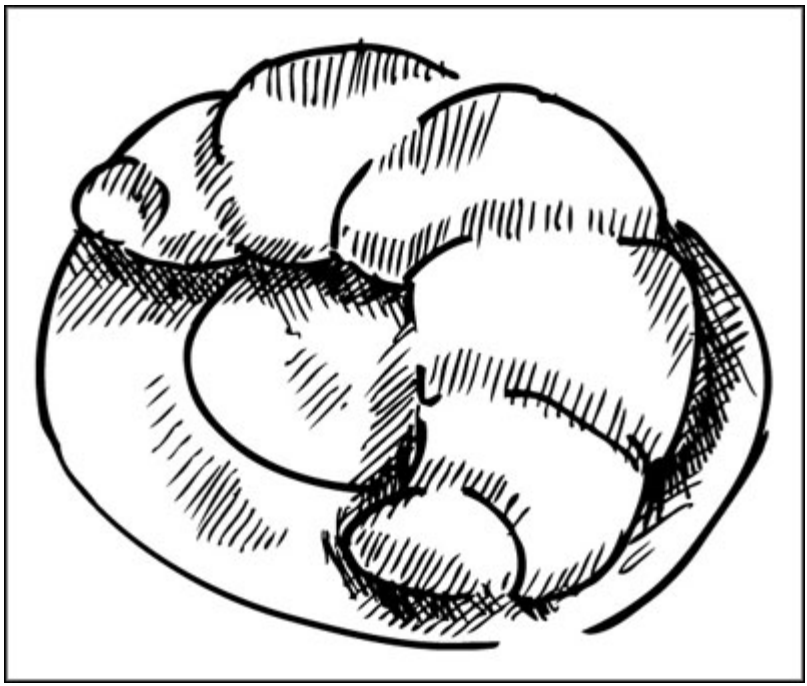
Он задумался: «Пожалуй, вино – более привлекательный предмет».

В своих мемуарах, озаглавленных *«Моя жизнь во Франции»,* Джулия описывает поездку в Бургундию с мужем Полом Чайлдом в 1949 году. Они останавливались в равнинных городах, названия которых звучат подобно колокольному перезвону: Монтраше, Поммар, Вужо, Вольнэ, Мерсо, Нюи-Сен-Жорж, Бон. Здесь она не упоминает о «беф бургиньон», но я вспоминала Джулию всякий раз, когда ела это блюдо в Бургундии, восхищаясь тающей во рту говядиной и терпким вкусом соуса и постепенно формулируя собственный рецепт, начисто вытирая тарелку ломтиком хлеба.

Рецепт «беф бургиньон» от Джулии Чайлд был мне известен с детских лет: отец готовил это блюдо по праздникам. Я сидела на кухне и смотрела, как он орудует большим китайским мясницким ножом, вопя: «Поруби чеснок, папочка!», когда нож опускался на неочищенный зубчик чеснока. Со временем он объединил рецепт Джулии с вычитанным в журнале *Sunset* рецептом тушеного мяса и добавлял в винный соус черные оливки и апельсиновую цедру. Тем не менее ее книга в обложке с геральдическими лилиями была для него первоисточником информации о французской кулинарной технике. Она содержалась на почетном месте в нашем книжном шкафу и была незыблемым авторитетом в отношении времени и температуры приготовления, необходимых кухонных приспособлений, способа очистки артишока или выкладывания формы для шарлотки печеньем «дамские пальчики».

Мне редко разрешали смотреть телевизор, но кулинарные шоу были исключением – они считались познавательными. Мы с папой иногда вместе смотрели шоу Джулии, вдохновляясь ее уверенными четкими инструкциями. Мне было около тринадцати лет, когда родители пригласили друзей на пятничный ужин, и мы с отцом решили приготовить на десерт суфле «Гран Марнье». Я приготовила основу до прихода гостей: замешала муку с

подогретым молоком, добавила яичные желтки и наблюдала, как крем загустевает на медленном огне. Я натерла кубики сахара кожурой «ярко-оранжевого апельсина», как описано у Джулии, и на моих пальцах остался цитрусовый туман. В середине ужина папа толкнул меня локтем, и мы незаметно удалились на кухню, где взбили яичные белки и добавили их в тесто. Миксер жужжал изо всех сил, заглушая разговоры в гостиной, но, несмотря на все мои усилия, белки отказывались превращаться в густую пену. Видимо, пластмассовая миска была недостаточно сухой.



«Что бы сделала Джулия?» – спросил папа.

«Начала бы все сначала?»

«Она не перфекционистка».

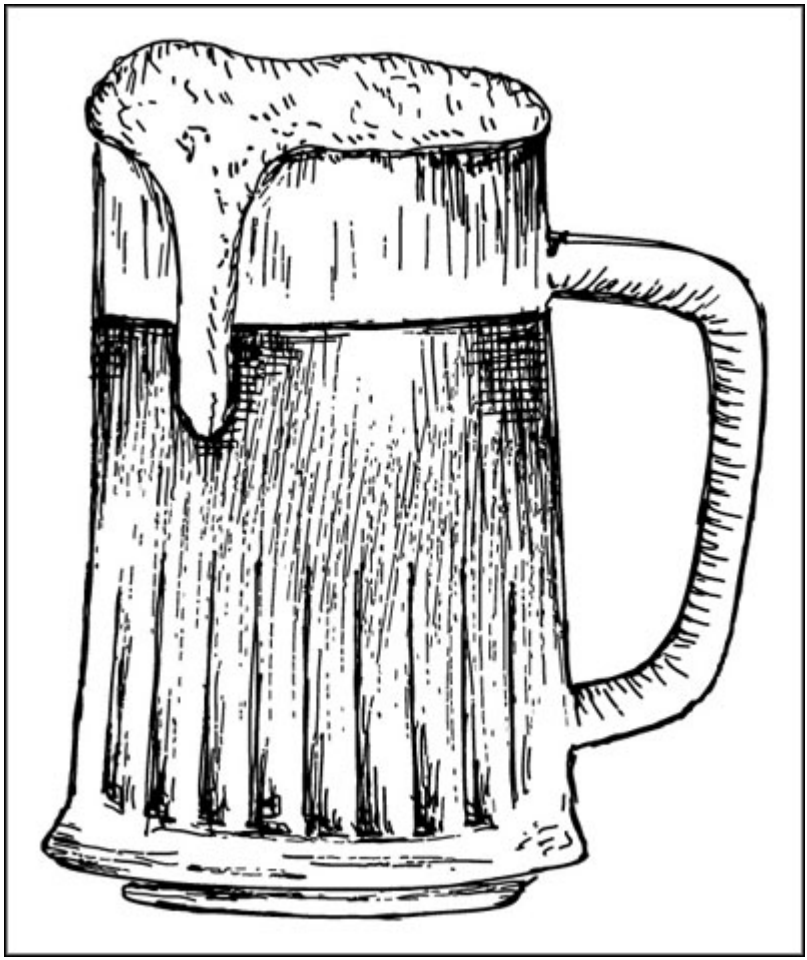
«Использовала бы как есть», – неохотно признала я. Так что мы добавили вялое облако белков в подогретое тесто, перелили его в посыпанную сахаром форму и поставили ее в духовку. Слово *souffle* переводится с французского как «дыхание». Похоже, что блюдо назвали «суфле» по той причине, что сидишь, затаив дыхание, все двадцать минут, пока оно находится в духовке? Звякнул таймер, и мы кинулись доставать. Золотистая поверхность суфле уже поднялась чуть выше края формы, но объем был неустойчивый, шаткий и ненадежный. Когда мы сняли блюдо с огня, суфле начало стремительно съеживаться, падая, как настроение подростка. «Подавай! – поторопил отец. –

Немедленно!»

Мы понеслись с формой в гостиную и разложили суфле по тарелкам. Консистенция была хоть плачь – как пористый пудинг с прилипшим сахаром по краям, а не как воздушное облако, – но апельсиновый аромат был ярким и сладким, почти цветочным, с алкогольным придыханием ликера Гран Марнье. «Мммм!» – воскликнула миссис Чанг, девяностотрехлетняя свекровь подруги мамы Жанет. До сего момента она была весьма разборчива в еде, приготовленной отцом, – когда тебе девяносто три, аппетит, видимо, уже не тот, – но теперь жадно накинулась на десерт.

«Вам нравится? Это Анн приготовила!» – похвастался мной отец. Она улыбнулась, но я не была уверена, что она поняла его слова. С умом у миссис Чанг было все в порядке – остер, как лезвия овощерезки «мандолина», – но дело в том, что она не говорила по-английски, а отец – по-китайски.

Когда ужин был окончен, я встала, чтобы собрать тарелки, и наклонилась рядом с неестественно черной головой миссис Чанг, чтобы забрать большое блюдо из-под десерта. Тут мое запястье ухватила цепкая рука, удивившая меня неожиданно твердой хваткой. Голос сказал что-то по-китайски. «Она хочет, чтобы ты оставила, – сказала мама. – Оставь тарелку».



Я поставила тарелку перед ней, и все за столом наблюдали за тем, как миссис Чанг выскребает мое несовершенное суфле своей ложкой до последнего кусочка. В этот момент в моей голове прозвучал голос Джулии Чайлд: высокие ноты, с оттенком сумасшедшинки, незабываемый голос. Она сказала: «*Никогда не извиняйся*».

Так Джулия вдохновила меня в первый раз – как осторожный, методичный учитель, разбивающий рецепты на мельчайшие шаги, демонстрируя, что можно приготовить самые сложные блюда, если тщательно выполнять инструкции. А если что-то шло не так – а что-то всегда идет не так, – то она просто махала рукой на ошибку и подавала блюдо в любом случае, не извиняясь и не смущаясь.

Второй раз был несколько лет спустя, во время холодной промозглой зимы – моей первой зимы на Восточном побережье. Я только что окончила колледж в Калифорнии и переехала в

Бостон, где нашла работу ассистента в издательстве. Я жила в едва отапливаемой квартире с соседями, которых нашла по объявлению в *Boston Globe,* зарабатывала $18,500 в год и перебивалась с риса на фасоль. Моим основным развлечением была городская публичная библиотека: здесь-то я и нашла биографию Джулии Чайлд, написанную Ноэлем Райли Фитчем и озаглавленную «*Аппетит к жизни*»[342].

На суперобложке книги лицо Джулии казалось моложе и угрюмее, чем ее образ на телевидении. Я снова и снова возвращалась к фотографии по мере чтения; меня увлекла история, сейчас уже ставшая притчей во языцех: нескладное девичество в Калифорнии, цепочка неудачных карьерных выборов, работа под грифом секретности в Офисе стратегических служб (предшественник ЦРУ), должность в Китае во время Второй мировой войны, роман с Полом Чайлдом, их назначение в Париж, ее гастрономическое увлечение и успех, пришедший в поздние годы жизни.

> История Джулии полюбилась мне тем, что в ней готовность начать все заново сочеталась с решимостью.

Но мне было двадцать три, и я еще не проложила свой курс. Лишь через несколько лет я почувствую резонанс с историей Джулии, когда на своем опыте испытаю силу обстоятельств и их способность побуждать к трансформации или смене направления.

Для Джулии таким обстоятельством был ее муж. После замужества ее жизнь воссияла: вместо секретарской работы и плохой еды – страсть и гастрономические изыски. Муж был любовью всей ее жизни, за ним она последовала во Францию, он вдохновлял ее на кулинарные подвиги. «Моя карьера не состоялась бы без Пола Чайлда», – пишет она в книге «Моя жизнь во Франции».

Перед переездом в Китай моя подруга Эрин, жена одного из коллег Кельвина по международной службе, предупредила меня, что будет несладко. «Приготовься к тому, что попадешь в 1950-е», – сказала она. Я кивнула, хотя понятия не имела о том, что она имеет в виду. Но, оказавшись в Пекине, я в полной мере осознала смысл ее слов. Я осознала его на ориентировочном курсе лекций в посольстве, где на моем бейдже стояла фамилия мужа. Я осознала его на утренних кофейных посиделках, устраиваемых для членов семей дипломатов (почти все были безработными женщинами): несколько часов пустых разговоров, затем ланч и покупки. Я осознавала его каждый раз, когда хозяйка нашей квартиры с кем-нибудь меня знакомила, представляя меня не как «Анн», а как «жену Кельвина-из-

дипломатических-кругов». Я осознавала это, когда люди на званых обедах спрашивали меня, чем я занимаюсь, а я могла только бормотать что-то невразумительное по поводу прошлых мест работы.

Хотя мне очень нравилось быть замужем за Кельвином и я наслаждалась нашей уютной, самобытной домашней жизнью, но будние дни тянулись для меня бесконечной и бесцельной чередой. О, у меня было много дел: готовка, уборка, достопримечательности, обеды – но в этих занятиях я теряла себя, потому что вся жизнь в целом определялась работой Кельвина, а не моей. Да, я знаю, что это очень по-американски – связывать свою идентичность и самооценку с карьерой. Но я – американка, я воспитана матерью-иммигранткой, вернувшейся к работе в больнице через несколько недель после моего рождения. Сама мысль о том, что мне придется провести остаток жизни не работая, была подобна ампутации конечности.

Однако мой муж был *дипломатом*, а это слово буквально означает: частые международные переезды. Любой человек, сопровождающий супруга в международных поездках, знает, что ничто не является бóльшим препятствием твоей карьере. Некоторое время я морально разлагалась в кафкианском экзистенциализме. Но по крайней мере у меня были товарищи по несчастью. Дипломатию называют второй древнейшей профессией, а это означает, что с шестнадцатого века – а может быть, и раньше – другие посольские жены переживали такие же экзистенциальные кризисы, прозябая в неизвестности, в то время как достижения их мужей попадали в историю. Возможно, именно в этот момент Джулия вдохновила меня в третий раз, не только из-за того, что она увлекалась кулинарией, жила в Китае и была «супругой на буксире», так же как и я, – но потому что я искала подтверждение тому, что профессиональный успех и брак с дипломатом не являются взаимоисключающими явлениями.

Дипломатическая миссия Пола была причиной, по которой супруги переехали в Париж в 1948 году; это было задание, благодаря которому Джулия была окружена лучшей в мире едой и встала на путь своей собственной легендарной карьеры. Но в то время она еще не знала, что все повернется именно так. Вкалывая на курсах Кордон Бле в подвальном классе, работая над усовершенствованием фундаментальных «материнских» соусов[343] и песочного теста, она понятия не имела, что однажды будет демонстрировать свои умения на американском телевидении перед миллионной аудиторией. Нет, она тренировалась, потому что эти соусы лежат в основе традиционной французской кулинарии и потому что она была

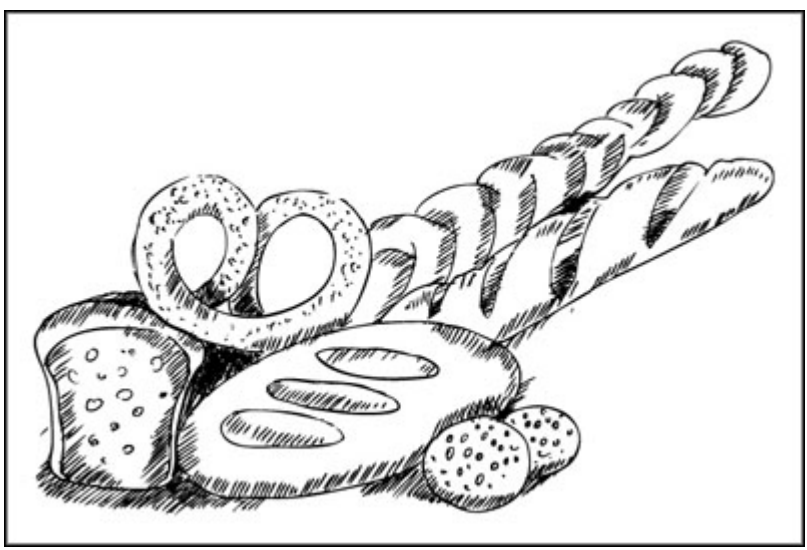
настроена – серьезно, глубоко настроена – на ее изучение.

Джулия полюбила Париж. «Я никогда не смогу найти место, более соответствующее моим вкусам», – писала она. Она была без ума от местных рынков и кафе, а также от того, как легендарные памятники архитектуры, такие как Нотр-Дам, неожиданно выплывают из туманной дымки. Она начала давать уроки кулинарии и в сотрудничестве с двумя француженками – Симон Бек и Луизетт Бертоль – работать над книгой, которая впоследствии будет издана под заглавием «*Постигая искусство французской кухни*» – крупномасштабный проект, занимавший ее внимание на протяжение десяти лет. Но международные назначения рассчитаны лишь на несколько лет. В 1953-м Чайлды переехали в Марсель, а затем жили в Бонне, Вашингтоне, Осло и Кембридже (штат Массачусетс) – шесть переездов за тринадцать лет. И с каждым переездом – новый дом, новые друзья, новое окружение, новая жизнь.

У Джулии был проект и был свой путь, но, читая ее письма, я чувствовала ее беспокойство: «С точки зрения карьеры в области

кулинарии (это) настоящий удар», – писала она своей подруге и литературному редактору Авис Де Вото о переезде в Марсель. Или: «Этот переезд нам обоим поперек горла», – когда они с Полом упаковывали вещи, чтобы ехать в Бонн. Или: «Сколько ни настраивай себя на то, что придется адаптироваться к новой культуре, а реальность всегда требовательнее, чем ожидаешь», – по приезде в Осло.

Я понимала, о чем она говорит, так как сама ощущала это беспокойство, атомным грибом взрывающееся в моей голове при обсуждении с Кельвином следующего переезда, когда мы изучали списки открытых дипломатических вакансий и пытались из имеющихся альтернатив выбрать место, в котором мы оба могли бы найти интересную работу, учитывая абсолютную разноплановость наших профессий. Мне очень повезло: я нашла собственный путь, который прокладывала и по которому постепенно карабкалась, на котором меня ожидали маленькие победы и болезненные поражения. Я знала, что мне повезло с моей «переносной» любимой работой, которая лишь выигрывала благодаря нашему кочевому стилю жизни и была возможна лишь при эмоциональной и материальной поддержке Кельвина. И тем не менее каждый переезд открывал суровую правду – не все можно упаковать в коробки и положить в транспортный морской контейнер: контакты по работе, друзья, источники вдохновения, повседневные радости, составляющие мою жизнь, – все это оставалось позади.



Иногда мне казалось, что это благоприятное обстоятельство; иногда было чувство, что на меня наложено судебное наказание.

Иногда я ощущала себя движимым имуществом мужа, пунктом в перечне его официальных обязательств; иногда – что мы команда, что поодиночке мы слабее, чем вместе. И всегда мне на ум приходила Джулия, с ее отрывистым самоироничным тоном в моменты меланхолии: «Беда!», «Се ля ви!», «Горе мне!».

Джулия и Пол уехали из Франции в 1954-м, расставание с этим городом она описывает в мемуарах как «болезненное» (хотя, в своей обычной манере, уже в следующем абзаце с энтузиазмом рассказывает о «всамделишном американском бифштексе»). Я сочувствовала ее печали, потому что ощущала ее сама. С того самого момента, как мы узнали о предстоящем переезде, меня пугал момент предстоящего расставания с Францией. По возвращении Кельвина из Багдада у нас оставалось еще два года в Париже, а затем нас ожидал следующий переезд. И затем снова и снова, каждые три-четыре года, пока он не выйдет на пенсию.

«Это карьера Пола, и если таково его желание, мы должны смириться с резкими переменами, – писала Джулия своей подруге Авис. – Беда в том, что мы оба ненавидим переезды. На каждом новом месте мы врастаем в землю всеми своими потрохами, как если бы обосновывались на века». Я задавала себе вопрос: мечтала ли Джулия о доме, о месте, которое не надо было бы упаковывать в коробки каждые тридцать шесть месяцев, где она знала бы, как скрипит каждая досочка в полу, где она могла бы включить чайник и приготовить чашку чая, не включая свет на кухне; где дети, которых у нее не было, оставляли бы следы маленьких ног в коридоре; место, переполненное счастливыми призраками многочисленных ужинов, приготовленных ее руками. Постоянное место. Дом.

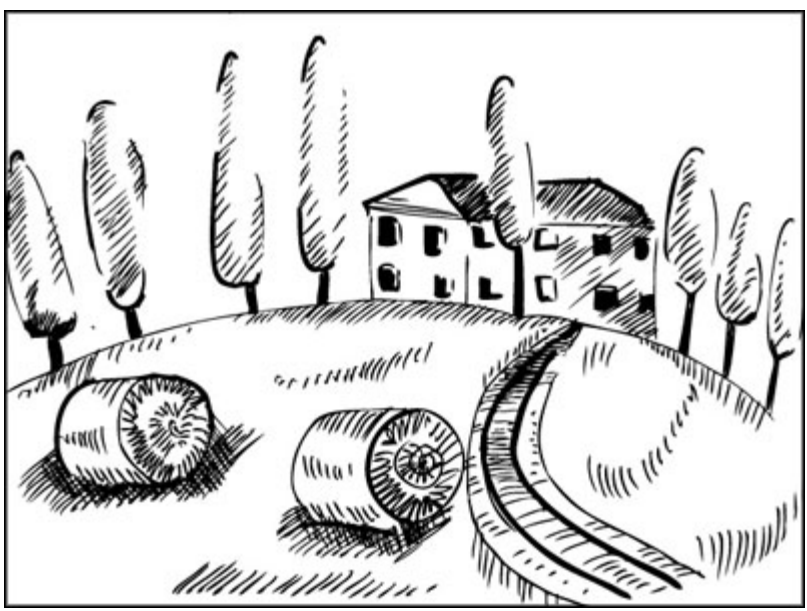
Есть стихотворение, которое я вспоминаю каждый раз, когда тоска по оседлости грызет меня особенно свирепо: стихотворение Тумаса Транстремера[344] «Синий дом». Автор размышляет о том, что могло бы произойти в жизни, но не произошло.

Здесь всегда так рано, еще нет перекрестков, нет бесповоротных решений. Благодарю за эту жизнь! Но альтернативы не дают покоя.

Они не давали покоя и мне. Дом, который существовал только в моем воображении. Стены прихожей покрыты сумасшедшими обоями с мелким пасторальным рисунком. Кухня, увешанная чугунными сковородками. Парикмахер, знающий, какое мороженое любит моя дочь. Друзья, случайно заскочившие в гости и оставшиеся на ужин. Визитки, которые можно заказывать десятками тысяч. Коллеги, пекущие морковные пирожные на мой день рождения. И, возможно, карьера в офисе – не писательская карьера. Долгие уик-энды во Флориде, не в

Луангпхабанге[345]. Никаких опубликованных книг, незнание второго и третьего иностранного языка. Вполне возможно, никакого Кельвина.

Девять лет назад я встретила Кельвина и выбрала жизнь в странствиях, отказавшись от оседлого образа жизни. Решение было принято, и большую часть времени, погруженная по колено в прекрасные и запутанные мелочи нашей жизни, я не жалела о нем. Но когда наступали трудные времена, когда мысль о переезде в другую страну и изучении чужого языка казалась утомительной, а не восхитительной, когда на мои пятки наступало одиночество в новой квартире, когда мы с Кельвином не могли прийти к компромиссу по поводу места очередного назначения и ссорились – с какой легкостью в такие моменты приходили мечты о другом, устойчивом мире, где мало что могло измениться. Такой мир представлялся широко распахнутым, предоставляющим богатые возможности для настоящей дружбы, для заполнения чердака до отказа, для развития карьеры благодаря тому, что каждый день встречаешь одного и того же нужного человека в магазинчике рядом с домом.



Но когда я спускалась с небес на землю, то понимала, что трудно представить более широкие горизонты, чем те, которыми я обладаю в реальности. Я была замужем за приключениями и одновременно пришвартована в тихой гавани любви. Именно любовь к Кельвину – и его любовь ко мне – заставила меня выбрать бродячий образ жизни. Именно любовь давала силы

поддерживать друг друга, прислушиваться друг к другу и приходить к компромиссам – как в случае решения о его годовом назначении в Багдад, – от которых было неуютно, но которые в конечном итоге оказывались наиболее удачными вариантами из возможных. У нас с Кельвином не было постоянного адреса, но весь мир был нашим домом. Мы оставляли след в каждой стране, которую покидали, и, наверное, благодаря этому вместе мы были сильнее и каждый становился сильнее как личность.

Конечно, та параллельная реальность все время маячила где-то поблизости – она всегда будет рядом со мной, такая же радостная и захватывающая, как и моя всамделишная жизнь. Иногда я представляю ее бледной и схваченной холодом, освещенной отраженным светом луны, а не солнцем реальности, – корабль-призрак, прокладывающий курс к тому, что могло бы быть, в то время как я оставалась в потоке того, что есть.

Замок Кло-де-Вужо – высокомерная постройка, которая не может быть не чем иным, кроме за́мка: внушительных размеров каменное изваяние, возвышающееся над холмами, покрытыми ухоженными виноградниками Кот-де-Нюи. Эта винодельня, основанная в XI веке тонкопалыми руками монахов-цистерцианцев, в свои лучшие дни производила пятьдесят тысяч бутылок в год – целый океан вина для того времени. В 1787 году Томас Джефферсон остановился здесь, чтобы познакомиться с феноменальным производственным процессом, придуманным монахами, лелея мысль о том, чтобы перенести их практики в Соединенные Штаты. Через несколько лет он попросит своего консультанта по вопросам виноделия Этьена Паранта положить черенки бургундской лозы в посылку с грузом вина, чтобы попытаться культивировать их на почвах Виргинии.

В наше время в замке находятся музей и конференц-центр, а также штаб Братства шевалье Тастевен[346] – престижного клуба ценителей вина. Но остались и следы производственной деятельности монахов в виде огромных прессов для винограда пятнадцатого века на экспозиции в крытом дворе, пещеристых бродильных чанов, установленных в *cuverie*[347], а также внушительных масштабов погреба на первом этаже, способного вместить две тысячи бочек.

В 1790 году, через несколько лет после посещения Джефферсона, Французская революция выселила монахов из замка и конфисковала церковную собственность. Замок переходил от одного собственника к другому, пока в 1889 году 50 гектаров, относившихся к винодельне, не были отмежеваны от здания, поделены на части и проданы нескольким производителям. Сейчас земельный участок делят между собой восемьдесят собственников. Монахов здесь нет уже давно. Их *cuverie* и *cave*, где они трудились не покладая рук, иссушены веками. Двести двадцать пять лет, эпидемия вредителей лозы и несколько войн отделяют нас от визита Джефферсона. И тем не менее замок Кло-де-Вужо остается символом Кот-д'Ор. Фактически это консульство бургундского виноделия в лице двенадцати тысяч членов Братства шевалье Тастевен.

Однажды после обеда я посетила замок, чтобы встретиться с лидером братства Ришаром Фюсснером и шеф-поваром Оливье Уолшем. Мы расположились в одном из совещательных залов эпохи Ренессанса, в то время как члены братства бесцельно слонялись по мощенному гравием двору, время от времени выкрикивая припев военного клича Бургундии «Ban de Bourgogne», сопровождаемого притопами, прихлопами и соответствующими жестами.

«Миссия Братства – продвижение продуктов Бургундии, защита виноградарства, а также распространение специфического *art de vivre»*[348]*,* — сказал Фюсснер, в то время как монотонные завывания хора продолжали доноситься из окна. «Членство в Братстве автоматически делает человека пропагандистом бургундского вина, культуры и кухни».

В 1930-х годах, когда из-за Великой депрессии торговля бургундскими винами пошла на спад, два предпринимателя-винодела из Кот-де-Нюи задумали создать винный клуб по образу и подобию вакхических обществ семнадцатого и восемнадцатого веков. Братство было основано в 1934 году под девизом «*Jamais en vain, toujours en vin»* (Никогда напрасно, всегда с вином) и распространяло лучшие марочные вина в миру, чтобы о Бургундии узнало как можно больше потенциальных покупателей, надеясь таким образом вывести продажи на международный уровень.

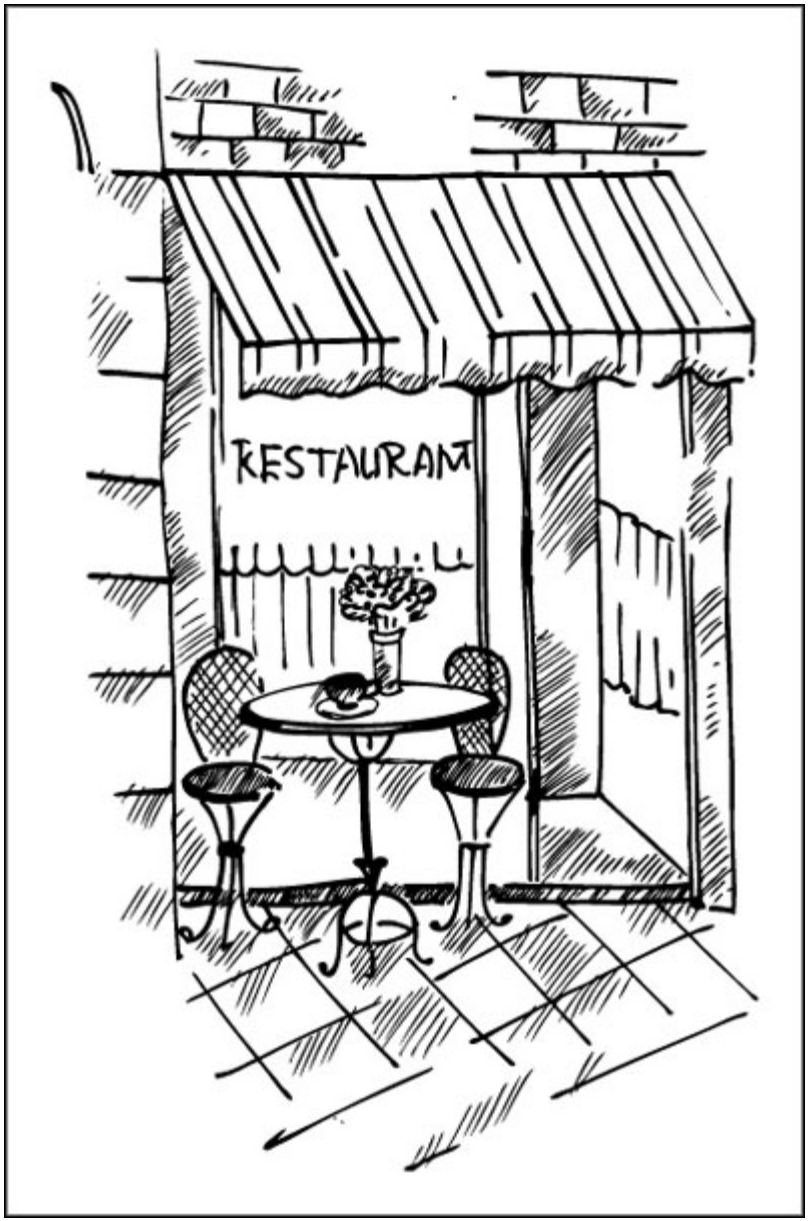
В 1944-м Братство сделало своим штабом замок Кло-де-Вужо, отреставрировав и даже улучшив его аскетичные интерьеры: там, где монахи жили в спартанской простоте, появились роскошные банкетные залы. (В одной из бывших монашеских столовых, реставрированных в первозданном виде для музейной экспозиции, стоят длинные деревянные столы, скамьи и кафедра проповедника, что свидетельствует об аскетическом образе жизни монахов: один из братьев читал отрывки из Библии, в то время как остальные ели жидкую кашу в вынужденном молчании.) Сейчас Братство – это международная организация с филиалами на пяти континентах. Его члены собираются в замке шестнадцать раз в год на *chapitre banquets*[349]. Обязательная форма одежды – черный галстук, на шее – маленькая плоская серебряная чаша на широкой полосатой ленте. Это *tastevin* (произносится «тат-вэн») – чаша, которую раньше использовали для дегустации вина.

У бургундского вина и дипломатии долгая история, которая берет начало в XVI веке, когда герцог Бургундский Филипп Смелый (ярый приверженец Пино-Нуар) возил за собой по всей Франции и Фландрии бочки вина, чтобы вносить дух веселья в банкеты и таким образом укреплять свои позиции за столом

переговоров. Бургундское вино также использовалось для того, чтобы втереться в доверие (или подкупить), как в случае Жана де Бюссьера, аббата Сито, который в 1359 году отправил тридцать бочонков Кло-де-Вужо папе римскому Григорию XI. Четыре года спустя он был назначен кардиналом.

Томас Джефферсон также осознавал политическую силу вина.

Хотя в молодости он, бывало, опрокидывал чарку мадеры или портвейна, но отказался от того и другого, когда выступил против британского колониального правления, отрекшись от культуры англичан, предпочитавших крепленые вина и многословные тосты. «Вкусы наших сограждан сформированы искусственно путем длительного ограничения британским правлением закупок иных вин, кроме крепких португальских и испанских», – писал он. Всю оставшуюся жизнь он употреблял и подносил гостям лишь легкие вина Франции и Италии в надежде, что соотечественники последуют его примеру.



Тем временем шеф Уолш затеял дискуссию по поводу «беф бургиньон», пытаясь отыскать причины всемирной популярности этого блюда. Можно ли рассматривать это блюдо как очередного посла, пропагандирующего Бургундию с помощью двух наиболее характерных ее продуктов: вина и говядины?

«Я использую говяжью щековину, – сказал он, добавив с ноткой вызова, на которую способен лишь французский шеф-повар с классической подготовкой: – Рецепт должен жить! Это форма глобализации на тарелке».

Я раздумывала над его словами тем же вечером, изучая меню бургундских блюд в оживленном бистро Бона. Названия блюд были классическими, но интерпретация – современной, простой и свежей. Вместо улиток в горшочках с чесночным маслом подается зеленый чесночный суп с петрушкой с гарниром из улиток, расположенных завитками, как опаленные креветки. Вместо пирожков с сыром предлагается пышное сырное суфле, нечто волшебное с хрустящей оболочкой, под которой скрываются дышащие жаром сырные слои. Вместо «беф бургиньон» с беконом и грибами делают нежное жаркое с ноткой имбиря и апельсиновой цедрой: мясо легко расступалось под давлением моей вилки, а соус являл собой прекрасный союз яркого винного вкуса и глубокого благоухания говядины.

Я использовала каждый огрызочек хлеба и остатки картофельного пюре, чтобы подобрать соус. Я облизала нож, чтобы от соуса не осталось и следа. Если бы я была одна, то облизала бы тарелку. Соус преследовал меня, и виной тому была не только глубина его вкуса, но что-то более загадочное в его природе. Если вино – это дипломат, представляющий Бургундию, подумала я, то «беф бургиньон» – это дипломатический союз, в котором две преуспевающие, независимые стороны объединились, чтобы быть сильнее, чем поодиночке: союз, основанный на классическом, традиционном рецепте, но постоянно адаптирующийся к современности и открытый свободной интерпретации.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

Оливье Уолш, шеф-повар Chateau du Clos de Vougeot, дал мне общие инструкции по приготовлению своего «беф бургиньон», а я доработала их, в результате получив приведенный ниже рецепт. Это даже не «беф бургиньон», а говядина в бургундском стиле: я полагаю, что вы можете использовать любое красное вино.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 1–1,2 кг говяжьей щековины (*или* шейной части), обрезать жир, порезать кусками по 5–7 см.

• 1 луковица, очищенная от кожуры и порезанная кусками по 2–3 см

• 2 моркови, очищенные и порезанные кусками по 2–3 см

• 1 лук-порей, очищенный и порезанный кусками по 2–3 см

• 1 стебель чабреца
• 2 лавровых листа
• 3–4 можжевеловые ягоды
• 2 соцветия гвоздики
• 2–3 горошка черного перца
• 1 бутылка полнотелого вина (выдержанное Пино Нуар, Кот дю Рон или подобное)
• Соль и перец по вкусу
• 3–4 столовые ложки растительного масла с нейтральным вкусом (разделить)
• 1 литр мясного бульона
• 2 столовые ложки коньяка *или* бренди
• 2 столовые ложки муки общего назначения
• 2 зубчика чеснока

Гарнир
• 100 г бекона, порезать соломкой по 5 мм
• 500 г свежих шампиньонов
• 18–24 мелкие белые луковицы

Маринование мяса

В большой миске соедините говядину, лук, морковь и лук-порей. Добавьте чабрец, лавровый лист, ягоды можжевельника, гвоздику и черный перец. Залейте красным вином так, чтобы все ингредиенты оказались покрыты. Закройте и поставьте в холодильник на ночь или минимум на 3 часа.

Обжарка и тушение мяса

Достаньте мясо и овощи из маринада. Жидкость отставьте. Нагрейте столовую ложку растительного масла в большой сковороде на среднем огне. Тем временем тщательно высушите говядину бумажными полотенцами и приправьте солью и перцем. Когда масло зашкворчит, выложите говядину на сковороду в один слой, не перегружая сковороду (вам наверняка потребуется разделить говядину на две части). Подрумяньте мясо, переворачивая его, чтобы он стало золотистым и хрустящим со всех сторон, добавьте еще ложку масла, если необходимо. Снимите мясо со сковороды и положите в жаропрочную кастрюлю или скороварку на 6 л. Когда поджарится все мясо, разогрейте еще одну столовую ложку масла и обжарьте овощи до размягчения, уменьшения в размере и золотистого цвета (около 10 минут). Положите их в кастрюлю к мясу. Очистите сковороду с помощью стакана воды или бульона, соскребая кусочки мяса; жидкость не выливайте.

На среднем огне разбрызгайте бренди над овощами и мясом и зажгите при помощи спички, потряхивая кастрюлю, пока весь алкоголь не выгорит. Добавьте муку и слегка потрясите, чтобы она покрыла все поверхности. Добавьте жидкость, которой очищали сковороду, вино из маринада, два зубчика чеснока, очищенные и раздавленные, и залейте бульоном так, чтобы он едва покрывал мясо. Доведите до кипения и готовьте полунакрытым, пока вилка не будет легко протыкать мясо (2½–3 часа).

Приготовление соуса

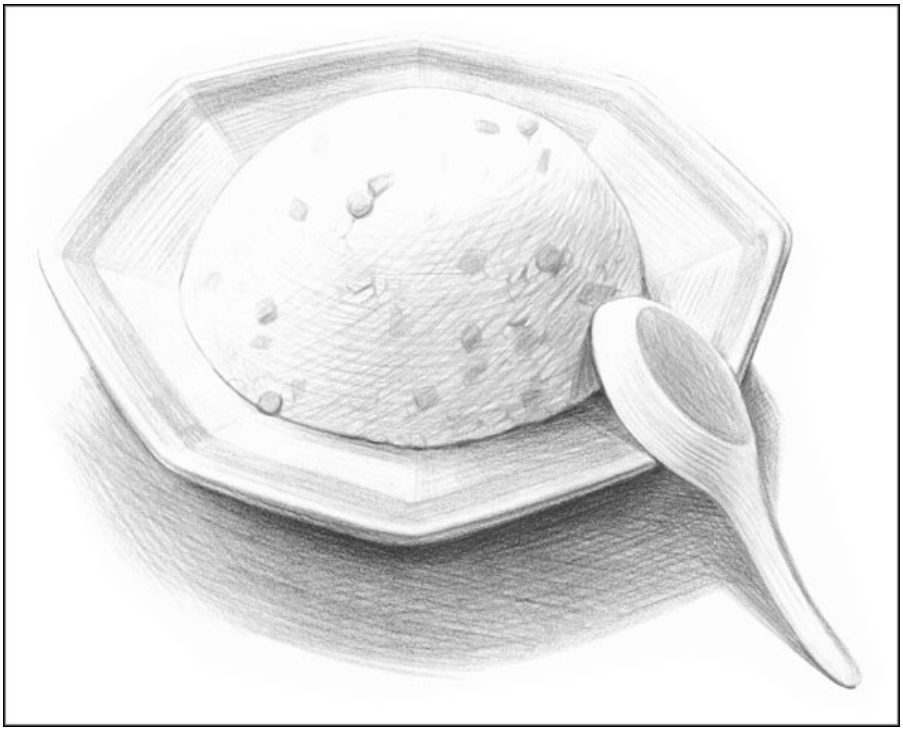
Когда мясо приготовится, снимите кастрюлю с плиты. Щипцами или шумовкой достаньте мясо. Профильтруйте оставшуюся жидкость, отжимая овощи на сите над чашей, чтобы собрать соки. Перелейте жидкость обратно в кастрюлю. Удалите овощи и добавьте стекший с них сок в кастрюлю. Если соус будет слишком жидким, кипятите его до небольшого уменьшения в объеме (около 10 минут).

Подготовка гарнира

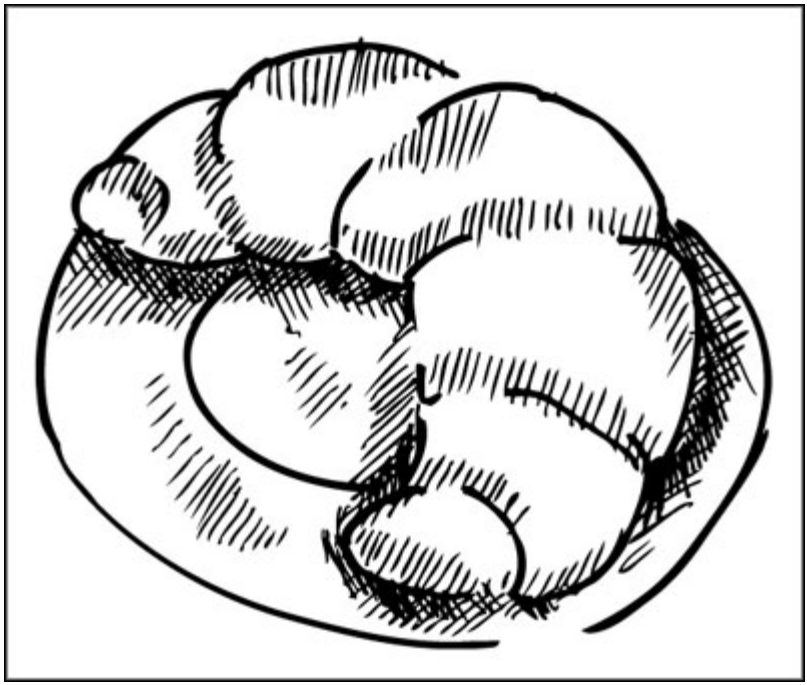
В кастрюле бланшируйте полоски бекона (так они станут менее жирными). Почистите грибы и поделите на четверти. Бланшируйте и почистите луковицы. В сковороде на среднем огне обжарьте бекон до бледно-золотистого цвета (не до хруста) и до растапливания жира. Достаньте бекон из сковороды и в оставшемся жире обжарьте грибы до момента, когда они начнут выделять сок; приправьте и уберите со сковороды. Подогрейте еще одну столовую ложку масла и обжарьте луковицы, переворачивая их, чтобы они подрумянились как можно всесторонне. Добавьте ½ чашки воды или бульона, приправьте, доведите до кипения, накройте и готовьте, пока луковицы не размягчатся (около 10 минут).

Верните мясо в кастрюлю и добавьте гарнир из бекона, грибов и лука. Доведите все до слабого кипения. Попробуйте соус, приправьте по вкусу. Подавайте с лапшой со сливочным маслом или мелким вареным картофелем.

Глава 10. Аверон Алиго



Время – удивительная вещь: когда хочешь поторопить его, оно замедляется, секунды становятся похожи на утомительное капание из водопроводного крана. Я бдительно следила за часами почти двенадцать месяцев, и теперь, когда они почти истекли, я надеялась, что время наберет ход, приближаясь к финишной прямой. Но время – это время: оно продолжало размеренно тикать, а я с возрастающим нетерпением отсчитывала остающиеся недели, дни и минуты до 1 мая, когда мой муж должен был вернуться домой.



«Только две недели осталось? Как быстро летит время!» – сказала знакомая, которую я встретила в почтовой комнате посольства. Я улыбнулась и кивнула, потому что для нее время и впрямь пронеслось быстро, в каждодневном повторении *metro – boulot – dodo*[350]. Мой год, однако, был рассчитан до мелочей: утренние письма Кельвина и вечерние разговоры с ним по скайпу, гигантские кастрюли супа, которые я заготавливала себе на ужин на неделю вперед, книги, которые я читала за ужином, прогулки по вечерам в воскресенье. Год был продуктивный, тщательно структурированный и одинокий. В этот год мне удалось создать нечто необычное: *свой* Париж – не Париж Кельвина, не наш Париж, а мой собственный, с новыми друзьями, короткими маршрутами по мощеным улицам и обнаруженными мной кондитерскими, которыми я буду хвастаться перед мужем, когда он вернется.

> Я знала, что до конца жизни буду вспоминать мой Париж, он будет для меня глотком прохладной, освежающей воды в нашей кочевой жизни.

Но могу ли я сказать, что время пролетело быстро? О нет, отнюдь.

Возможно, такова судьба тех, кто ждет: для них время замедляет ход. Об этом знала Пенелопа, которая двадцать лет

ждала возвращения Одиссея, распуская ночью ту часть покрывала, которую соткала днем, чтобы обмануть своих поклонников.

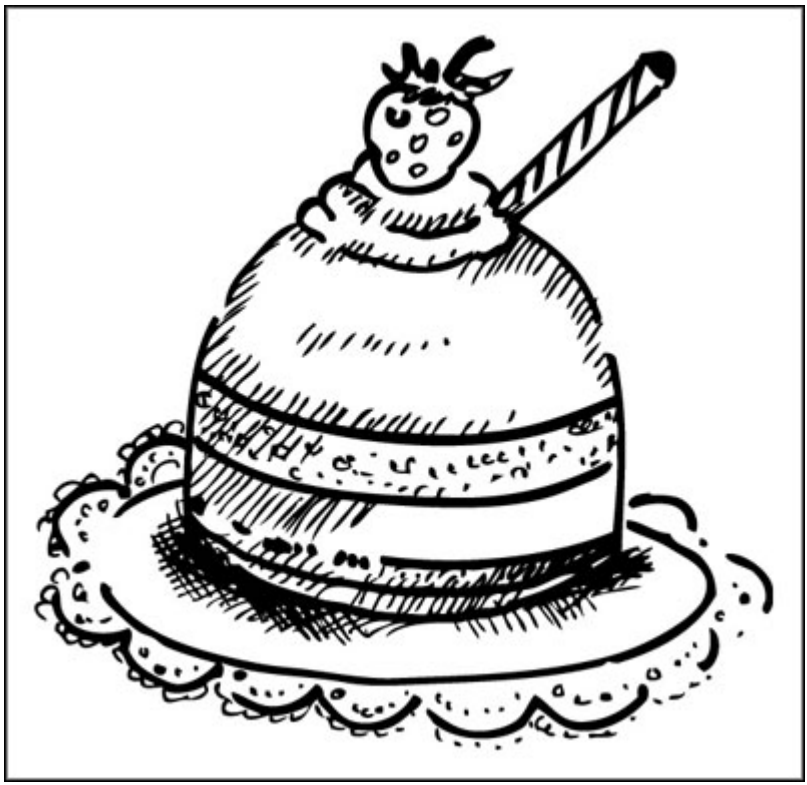
Об этом знают супруги тысяч военнослужащих, в одиночку справляющиеся с работой и детьми в постоянном страхе телефонного звонка, который может принести страшные вести.

Об этом знают жены других дипломатов. Так, Эбигейл Адамс провела большую часть жизни в разлуке с ее «самым дорогим другом», как она называла в письмах мужа, Джона Адамса. Он был в разъездах по делам окружного судейства, служил делегатом Континентального конгресса, жил за границей, будучи послом в Англии, Франции и Нидерландах. Она же с немногочисленными слугами трудилась не покладая рук в колониальной Новой Англии, сеяла и собирала урожай, управляла финансами мужа и воспитывала четверых детей. По много месяцев она не получала вестей от мужа: отсутствие писем частично объяснялось халатностью мужа, частично – ненадежностью тогдашней почты и боязнью того, что письма могут быть перехвачены. Если Джон и писал, то для того, чтобы побранить свою сердитую жену за ее сварливые жалобы: «Ради Бога, не упрекай меня никогда в том, что я не пишу… Ты не представляешь – ты не чувствуешь – какие опасности меня окружают, какие невзгоды ожидают нашу страну». Но можно ли судить Эбигейл за ее тревоги? В эпоху эпидемий и опасностей она боялась, что молчание мужа может означать, что его нет в живых.

Эбигейл прожила бóльшую часть жизни, мечтая о стабильной семье, при каждом возвращении Джона надеясь, что он останется дома навсегда. Но одно назначение сменялось другим, потом еще одним, и еще одним, и ей стало ясно, что Джон не в силах отказаться от дипломатической службы. Эбигейл сокрушалась о том, что лучшие годы их жизни прошли в разлуке. «Кто вернет мне Время? Кто компенсирует мне годы жизни, которые не вернуть?» – пишет она ему. «Как дорого я заплатила за титулованного мужа; хотела бы я, чтобы ты был не так мудр, чтобы я была более счастлива».

В 1784 году ее дети уже подросли, а отец недавно скончался. Тогда Эбигейл, преодолев страх перед океаном, присоединяется к мужу в Европе, где он служил послом. После тринадцати лет «вдовства» – так Эбигейл называла длительные отсутствия Джона – пара наконец-то воссоединилась. Супруги вместе переехали из Парижа в Лондон, а затем в Гаагу, по мере того как Джон выполнял дипломатические поручения. Они вернулись в Соединенные Штаты в 1788 году, обосновались на новой ферме Писфилд в Куинси, штат Массачусетс. Эбигейл надеялась на то,

что этот переезд будет последним. Ее надежды не сбылись. Лишь через двенадцать лет они окончательно вернутся домой – и случится это лишь после того, как Джон отсидит два срока в кресле вице-президента Соединенных Штатов и один срок – в президентском кресле.



Эбигейл пожертвовала десятилетиями семейной жизни. Она считала такое самопожертвование своим патриотическим долгом, ее личным приношением стране, которую она любила, – но эти годы она отдала неохотно. В письмах к Джону ее обида на его честолюбие проступает, как свежее клеймо. «Разве ты никогда не вздыхаешь о таком Уединении – публичном покое и домашнем счастье?» – писала она ему в 1781-м. «Голос Славы подобен флюгеру, он ненадежен, как Вода, и ускользает, как Тень». Домашнего счастья Эбигейл дождалась только в 1802 году, когда ей было пятьдесят восемь лет, и длилось оно лишь шестнадцать лет – в 1818 она умерла. Карьера Джона, оказавшаяся гораздо более выдающейся, чем можно было предположить, когда они поженились, оставила для Эбигейл неординарную, разъезжую, часто одинокую судьбу, омраченную отсутствием мужа и освещенную ее собственной силой и искренностью, обогащенную

экономической и интеллектуальной независимостью, о которой не могли и мечтать многие женщины тех времен. Но даже зная об этом, можно с уверенностью предположить, что она обменяла бы все это на несколько акров земли в сельской местности и горшок фасоли Янки[351], если бы это означало, что она будет проводить больше времени с мужем. Хорошо это или плохо, но выбор был не за ней.

29 апреля я улетела в Вашингтон, чтобы провести презентацию моей книги, опубликованной несколько месяцев назад, в книжном магазине. После презентации мы с друзьями поужинали лапшой дан-дан и жаренной в остром масле рыбой в сычуаньском ресторане на Кей-Стрит и отправились к ним домой, где я пролежала всю ночь на раскладном диванчике, не сомкнув глаз.

Рано утром я вызвала такси и поехала в аэропорт, наблюдая из окна за тем, как рассвет постепенно сменяется днем. Зарегистрировавшись на рейс, я встала в очередь на досмотр, в нетерпении притопывая левой ногой, пытаясь рассмотреть, почему же очередь двигается *так медленно*?! Что, мужчина в пиджаке не может быстрее развязывать шнурки? *Зачем* эта студентка достала ноутбук из сумки, перед тем как положить его на ленту металлоискателя? И *как*, боже мой, как могла та женщина забыть вынуть все из карманов, перед тем как пройти через рамку?

Когда досмотр был пройден, я оделась, всунула ноги в туфли и сложила вещи, а затем отправилась к выходу на посадку. Я начала отсчет номеров, остановившись, чтобы свериться с посадочным талоном, зажатым в руке: 27, 28… 29. Я свернула в зал ожидания, который в семь утра был уже заполнен пассажирами, путешествующими по работе. Их лица озарял холодный свет экранов мобильных телефонов. Он здесь? Я быстро оглядела толпу. Нет, нет, нет. Я отступила. Его маршрут был сложным: Багдад – Амман – Франкфурт – Вашингтон, многое могло пойти не так, как планировалось. Он мог не успеть на один из рейсов и, соответственно, на все последующие.

И вот тогда, в самом углу, я увидела его.

Он сидел ко мне спиной, но я узнала его по форме головы и каштаново-медовому цвету волос. Я подбежала к нему, моя сумка шлепнулась у его ног, а он вскочил, увидев меня, и мы бросились обниматься, даже не сказав «привет». Я зарылась лицом в его рубашку, она слегка пахла мылом даже после стольких часов перелета, а потом мы поцеловались – его небритые щеки знакомо царапали мою кожу, и в его объятиях я поняла, что мои ноги

подкашиваются от облегчения, любви и благодарности. Мы были снова вместе, и флуоресцентные лампы освещали все неземным светом, каркающие объявления о посадке казались ангельской музыкой, а запах второсортного кофе – лучшим из ароматов. Его командировка в Ирак подошла к концу.

Через несколько минут мы вылетели в Нью-Йорк, взяли машину в прокат и поехали в долину реки Гудзон. Там, в стрекочущих весенних лугах, мы отпраздновали свадьбу двух наших близких друзей в компании других друзей и пролили немало слез, вызванных как избытком чувств, так и обилием пыльцы. Мы пили игристое вино и ели морковный свадебный пирог, Кельвин знакомился с новыми родственниками невесты, а я отплясывала вместе с невестой, и… можно сказать, жизнь вернулась в свое обычное русло. Но это было не совсем так. После года разлуки единение уже никогда не покажется обыденным.

Вернувшись в Париж, мы вновь обосновались в нашей квартире, вместе *enfin*[352]. Кельвин вернулся в посольство, а я – в Американскую библиотеку и к своему роману. Я купила огромную плетеную корзину для покупок, которую могла загружать овощами с открытого рынка, раскинутого на соседней улице. Мы смотрели фильмы Эрнста Любича в артхаусном кинотеатре субботними вечерами и ели роскошную пиццу с артишоками по четвергам (ну ладно, артишоки ела я, Кельвин довольствовался ветчиной с грибами). Мы делили пополам клубничные кексы *financier* после ужина. Мы составили список мест, которые нужно посетить за то время, пока мы находимся в Европе, и в связи с этим поговорили о жизни-после-Парижа, отчего оба немного загрустили.

«Будет так трудно уезжать», – сказала я однажды вечером, наблюдая за тем, как золотистый, почти уже осенний свет озаряет мраморную каминную полку.

«Я знаю», – согласился Кельвин. Я подумала, что он сменит тему или скажет, чтобы я не думала об этом, но он продолжил: «Мы еще вернемся».

«Когда ты выйдешь на пенсию?»

«Может, раньше?»

«Ну… – Я глубоко вдохнула и изложила идею, которую вынашивала уже несколько недель. – Мы давно откладываем деньги. Может быть, мы могли бы купить здесь квартиру. Совсем небольшую, в которой мы могли бы останавливаться, когда приезжаем в отпуск. Pied-a-terre?»[353]

«Нога на земле». – Кельвин улыбнулся.

«А?»

«Буквальный перевод. *Pied-a-terre.* Нога на земле».

Я тоже расплылась в улыбке. Нога на земле, постоянный дом, в Париже – это превосходило все мои ожидания.

«Ты думаешь… – теперь была очередь Кельвина делать глубокий вдох, – нам понадобится две спальни? На всякий случай?»

«На случай, если у нас родится ребенок? – проговорила я медленно. И обнаружила, что киваю. – Хорошая идея». Несколько секунд мы смотрели друг на друга в ужасе, в том особенном ужасе, который может внушить лишь мысль о родительстве.

«Когда ты будешь готова», – сказал Кельвин, гладя меня по волосам.

Убаюканная семейной идиллией, я не заметила, как время сделало сальто и пошло быстрее, а затем понеслось во весь опор. Все было хорошо: мой муж был дома, мы готовили спагетти с фрикадельками, чтобы удостовериться в этом. Но чего-то не хватало. Может быть, мы пропустили обряд перехода, не сделали приношение богам-хранителям очага? Несколько недель я задавалась этим вопросом, а потом до меня дошло: ответ очевиден. Мы должны были вернуться в начало. Нужно посетить друзей, которые стали нашей семьей во Франции: Дидье и Алена.

Кельвин позвонил братьям и обнаружил, что они не занимаются делами Le Mistral в Париже, а находятся на юге, у себя дома в Авероне. «*Venez!* – звали они. – Приезжайте! Поживите у нас! Мы заберем вас с вокзала».

Аверон – это *департамент* (территориальное подразделение сродни американскому штату). Он расположен на юге центральной части Франции, за 560 км от Парижа. Из-за недостаточно разветвленной сети высокоскоростной железной дороги TGV и прямого сообщения поездом регион остается сравнительно труднодоступным. Для большинства путешественников, включая нас с Кельвином, дорога из Парижа занимает целый день: нужно сесть на поезд до Клермон-Ферран, затем пересесть на автомобиль и проехать 200 км на юг в захолустье, называемое *la France profonde:* глубинка Франции, затерянная во времени.

Кельвин впервые побывал в Авероне двадцать лет назад, когда приехал в Париж учиться по программе обмена студентами. Он изучал русский язык и снимал часть квартиры в двадцатом округе с видом на Эйфелеву башню (если забраться на крышу по пожарной лестнице и прислониться к стене) и с процветающей колонией тараканов. Однажды в выходные Кельвин, Дидье, Ален и их друзья загрузились в машину и поехали в деревню, где у Дидье был дом, продуваемый всеми ветрами и полуразрушенный,

примостившийся на утесе, с которого открывался вид на голую равнину. Стояла холодная и промозглая зима, а в доме для обогрева был только старинный камин. В ту ночь Кельвин спал у очага, полностью одетый, и все равно продрог до костей.

Пытаясь прогнать холод, ребята пили грубые местные вина и ели тамошнюю сытную пищу: трюффад – золотистый пирог из размятой картошки с беконом и сыром; фаргу – жареные блинчики со шпинатом, травами и салом; алиго – картофельное пюре, взбитое с расплавленным сыром до состояния текущей лавы. За деревенским столом у тетки Дидье и Алена Луизы они спорили о французской политике, истории и философии. Именно в этой сельской кухне Кельвин научился бегло говорить по-французски, выражать свои идеи красноречиво. Когда холодный дождь прекратился, он открыл для себя неровный ландшафт региона, являвший собой контраст гор и пастбищ, пересеченный реками и усеянный каменными деревушками.

Эта поездка была первой из многих за двадцать лет дружбы Кельвина, Дидье и Алена. Когда мы поженились, я поехала вместе

с ним, и мы гуляли по лугам, где паслись коровы и овцы, восхищались элегантной романской церковью в городке Конк, потягивали вино в кафе под бастионами старинного замка. Мы покупали складные карманные ножи в знаменитой кузне «Лайоль», рассматривали неолитический каменный столб – менгир, найденный Дидье и подаренный им деревенскому музею. Однажды в золотистом свете закатного августовского солнца мы поужинали в светящемся покоем ресторане Мишеля и Себастьена Бра, которому были присуждены три звезды Мишлен.

По телефону Кельвин согласовал дату нашего *descend*[354] в гости к Дидье и Алену, тот уик-энд, когда они оба планировали быть в Авероне, а не на очередной смене в Le Mistral. Когда я отмечала дату в календаре, я заметила, что это будут четвертые выходные ноября: День благодарения. Интересно, подумала я, как мы будем праздновать его в темной глубинке сельской части Франции? У меня зародилась идея, которая сразу пустила корни, – я буду готовить для всех.

«Алиго» – блюдо, которое не найти в поваренной книге Джулии Чайлд.

В отличие от «беф бургиньон» его не готовят во всех домах от Чикаго до Мельбурна. В отличие от «кассуле» ему не поклоняются бруклинские блогеры, повторяющие его в качестве доморощенных колбасников. В отличие от «андулет» оно не вызывает разногласий, крайних мнений: обожаю или ненавижу. В отличие от фондю оно не вызывает ассоциаций с брюками «клеш» и оборудование для его приготовления не валяется среди другой дребедени на гаражных распродажах.

Алиго не является ни тем, ни этим по той простой причине, что… в общем-то, практически никто за пределами Франции о нем не слыхал. Даже и в самой Франции это слово нельзя назвать широко известным.

Меня это всегда очень удивляло, потому что, первый раз попробовав алиго в Лайольском ресторане, я влюбилась в это блюдо. Наша официантка поднесла огромный поднос картофельного пюре, взбитого с расплавленным сыром, и ей пришлось буквально взобраться на стул, чтобы укротить тянущуюся липкую массу, намотать ее на две ложки и выложить солидными порциями на наши тарелки. Попробовав, я впала в забытье, во власти восторга от пружинистого свежего сыра, растворяющегося в размятом до шелкового состояния пюре с кислинкой крем-фреш[355] и сладостью молока. Когда я съела все до последней ложки, то почувствовала легкий укол грусти (хотя я могла по ошибке принять за нее расстройство пищеварения).

Алиго достаточно просто готовить: оно состоит из нескольких ингредиентов, которые, однако, должны быть исключительно качественными и свежими.

Нужно использовать картошку сорта бинтье (голландская разновидность, нечто среднее между вязкой и мучнистой) и сыр Том не старше трех дней. Сыр – это не-такой-уж-секретный ингредиент алиго, придающий блюду изысканную эластичность; видимо, по причине его труднодоступности рецепт не прижился за пределами Франции.

Сыр Том – не что иное, как клин спрессованной сырной массы, примерно то же самое, что и свежая моцарелла. Он белый, однородный, покрытый мелкими порами, как новая губка, и скрипит на зубах. Вкус, хотя и трудноуловимый – сыр абсолютно несоленый, – напоминает жемчужную эссенцию свежего молока. В процессе вызревания Том утрачивает эластичность; алиго, приготовленное на черством сыре, не имеет характерной вязкости, свойственной этому блюду.

Если Том бродит и вызревает, то превращается в фромаж-де-лайоль, знаменитый аверонский твердый сыр, плотный и сливочный, острым пикантным вкусом напоминающий зрелый чеддер. В 1976 году ему был присужден знак AOC (*appellation d'origine controlee)*; его можно узнать по специфическому запаху диких трав и цветов, который появляется в результате выпаса коров на высокогорных пастбищах.

Местная легенда гласит, что алиго появилось в XII веке, впервые приготовленное монахами аббатства Обрак на высокогорном вулканическом плато в северном Авероне. Они смешивали корки черствого хлеба с водой и сыром Том; в результате получалась питательная каша, которой они кормили пилигримов и других путешественников, заходивших в их двери. Могло ли случиться, что их призыв «*Allé cuit*» – идите есть – превратился в слово «алиго»? По другой версии, слово происходит от латинского «*aliquid»,* означающего «что-то». Третья версия – происхождение от старофранцузского глагола *alicoter,* что значит «резать».

К XIX веку картофель, завезенный из Нового Света, заменил собой хлеб, и блюдо переместилось в *burons,* каменные хижины с плоскими крышами, какие строят в горах Обрака. Пастухи, или *buronniers,* занимали эти примитивные жилища летом, поднимаясь в горы в конце мая и спускаясь в середине октября: ежегодная традиция сезонного перегона скота, благодаря которой коровы могли пастись на высокогорных пастбищах. Традиционно в *burons* три комнаты: одна для сна, вторая для приготовления сыра,

третья для его вызревания. В 1930-х годах этих домиков было более трехсот. Теперь их осталась лишь горстка: некоторые были превращены в летние коттеджи, другие – в рестораны для туристов, третьи обветшали. Ни в одном из оставшихся домиков не живут пастухи и не делается сыр. Вместо этого фромаж-делайоль производится кооперативом Fromagere Jeune Montagne, современной, прекрасно оснащенной фабрикой, построенной в 1960 году, когда последние *buronniers* уже практически исчезли. Этой фабрике не хватает старомодного очарования, но она с лихвой компенсирует его круглогодичным производством, гигиеничностью и эффективностью, как узнала я, посетив производственные помещения. Здесь сохраняют местные традиции сыроварения, оправдывая надежды всего региона.

Хотя *burons* уже почти невозможно найти, а аббатство, разрушенное в годы Французской революции, лежит в руинах, на высокогорьях Обрака еще остались следы Средневековья. Ландшафт завораживающе красив, ряды горных пастбищ раскинулись под широким небом. Местные жители все еще готовят алиго, взбивая его в массивных чанах плоскими деревянными ложками размером с весло; блюдо предлагают туристам и едят по праздникам. Пилигримы также еще не

перевелись в этой местности: они следуют старинному духовному маршруту Сен-Жак-де-Компостель.

Путешественники проходят по Пути Святого Иакова (на испанском – Камино де Сантьяго) уже более тысячи лет. Путь сливается из множества тропинок, ведущих из разных точек Европы – Англии, Италии, Польши и даже Скандинавии, – и заканчивается в городе Сантьяго-де-Компостелла в северо-западной Испании. В девятом веке тело апостола Святого Иакова было, по слухам, обнаружено в могиле римской эпохи, и туда вскоре заспешили паломники. В Средние века странствие занимало несколько месяцев, если не годы: однако успешно добравшимся до места паломничества вручали *compostellana* — сертификат, гарантирующий амнистию от чистилища.

Все пилигримы – а в пору расцвета Пути их были тысячи – нуждались в базовых услугах: крове и пище, как мирской, так и духовной. В пяти пунктах вдоль Пути были построены церкви, и поистине благочестивые паломники умудрялись посетить каждую из них и поклониться святым мощам, захороненным на святой земле. Пять остановок располагались в городах Тур, Лимож, Тулуз, Сантьяго-де-Компостелла и в деревеньке Конк, построенной в виде раковины морского гребешка, которая является символом Пути Святого Иакова, и расположенной в Авероне.

Аббатство в Конке основано в честь Сен-Фуа, девушки из города Ажен в Аквитании, которую в четвертом веке замучили до смерти раскаленным железом из-за ее веры (*foi)*. В XVIII веке ее останки были перенесены в Конк, выкраденные местным монахом, который, по слухам, провел десять лет в Аженском монастыре, завоевывая доверие вышестоящих братьев с целью похитить реликвию. Вскоре после этого аббатство стало частью Пути Святого Иакова. Пилигримы наводнили Конк и принесли с собой разнообразие языков, культур и религиозных традиций. Эти первые туристы останавливались в убежищах, отмеченных символом раковины морского гребешка, ели алиго, молились перед золотым ковчегом с мощами святой Сен-Фуа в форме римской статуи, датируемой пятым столетием, и отправлялись дальше.

В наши дни аббатство, построенное в романском стиле,

является частью мирового наследия ЮНЕСКО, как и весь Путь Святого Иакова, и встречает малочисленный, но постоянный поток посетителей. Эти несколько человек кажутся букашками среди огромных поперечных нефов церкви XI века, рассчитанной на толпы прихожан. Тем не менее на извилистых тропках Аверона довольно часто встречаются современные пилигримы, которых можно узнать по изношенной одежде, дорожным посохам и тяжелым рюкзакам. Они останавливаются на ночь за небольшую мзду в домах или хостелах, отмеченных изображением раковины морского гребешка, едят алиго и разговаривают с местными жителями, которые относятся к ним с добротой, граничащей с опекой. И затем, укрепленные телом, они продолжают свой путь: некоторые проходят лишь часть Пути, другие отваживаются на продолжительное путешествие: до Сантьяго-де-Компостелла отсюда чуть меньше 1200 км.

Собираясь в Аверон, я паковала чемоданы и размышляла о том, что мы с Кельвином – тоже пилигримы, только в другом, глобальном смысле: чужие в чужой стране, с дарами, которые я надеялась употребить в процессе приготовления ужина: сладкий картофель, свежая клюква, консервированная тыква. А если мы – это пилигримы, то получается, что Дидье, Ален и другие наши аверонские друзья – это индейцы, местные жители, которые соберутся, чтобы отметить вместе с нами День благодарения (но мы не будем давать им одеяла с оспой[356]).

Мы приехали в Аверон поздно вечером, сев после работы на поезд до Клермон-Ферран, где Дидье встретил нас на машине (предстояло еще два часа езды на юг). Быть пассажиром Дидье означает быть пристегнутым против своей воли к спортивным саням, которые несутся с горы полным ходом. В его доме я еле доползла до постели, чувствуя, что вот-вот отдам концы. Но глубокая деревенская тишина убаюкала меня, и я проснулась ранним утром свежая как огурчик, сразу же услышав мычание коров, жужжание мух за окном и бодрый топоток Апаш, жесткошерстной таксы жены Дидье, Шанталь.

«Куда мы собираемся?» – шепотом спросила я Кельвина, когда все собрались в гостиной. Дидье открывал и закрывал все шкафчики подряд, пытаясь обнаружить поводок Апаш.

Он пожал плечами. Когда мы находились в обществе Дидье, он складывал с себя бразды правления. Мы много ездили по округе в машине Дидье, останавливаясь в причудливых деревеньках, пили кофе в кофейне или местном баре, затем вновь забирались в машину. Я понятия не имела, *где* мы останавливаемся, или *зачем* – состояние прострации, в котором я винила свою неспособность говорить по-французски, пока не

осознала, что *никто* не знал, каков план, и даже сам Дидье.

«Voila!» – С эффектным грохотом Дидье вытащил поводок из ящика с какой-то дребеденью. Апаш усек намек и ринулся к двери. Мы последовали за ними к машине, пристегнулись и в течение нескольких ужасных минут неслись сквозь пространство, после чего оказались в соседнем городке Эспальоне. Мы вошли в кафе, следуя за Дидье по пятам. Посетители приветствовали его рукопожатием или *des bises* – и доброжелательно-выжидающе повернулись в нашу сторону, явно любопытствуя о том, кто такие эти иностранные друзья Дидье. Мы пробрались в уединенный угол, где Дидье заказал café serré – кофе, сжатый до гиперкофеиновой вязкости – и бутерброд, который он тут же скормил Апашу. Собака запрыгнула к нему на колени, чтобы не упустить ни крошки. Затем объявился друг Дидье – Жером. Затем его брат Ален. И еще друзья – Жан-Луи и Мишель. Эта компания собиралась в кафе почти каждое утро, чтобы выпить несколько чашек ристретто и попинать баклуши – своеобразный клуб по интересам.

В течение минуты все присутствующие говорили одновременно, умудряясь при этом пить кофе. Затем они резко встали, вытаскивая из карманов мелочь. Мы вновь пристегнули ремни в бобслее Дидье и усвистали прочь. С заднего сиденья я наблюдала за горизонтом и проносящимися мимо стадами коров цвета карамели и редкими коренастыми быками, крупными ширококостными тонконогими существами, до боли напоминающими Дидье.

Ландшафт был необычайно пустынным для Франции, одинокие прерии, ограниченные горным плато Центрального массива: здесь было больше коров, чем людей.

Для многих поколений аверонцев это место было отправной точкой, покинутой в поиске лучшей жизни.

> Именно усилиями аверонцев, создавших сеть кафе, Париж приобрел свой сегодняшний облик.

По крайней мере я уже не могла бы представить город без их оцинкованных барных стоек и меню, написанных мелком на грифельной доске, венских стульев и мраморных столешниц, миниатюрных кофейных чашек с завернутым в бумагу кубиком сахара и такими названиями, как La Butte Aveyronnaise, Le Charbonnier, L'Auvergnate. Невозможно пройти мимо и не представить ностальгирующего по дому аверонца, благодаря которому появилось это место. Несомненно, Аверон оказал влияние на Париж. Но и Париж, как я начала понимать, повлиял на Аверон: появились большие новые коттеджи, построенные

вернувшимися сыновьями и дочерями; укрепились узы дружбы, зародившейся благодаря упорной работе плечо к плечу в парижских кафе; возникли новые традиции, определяющие жизнь сиблингов: старший оставался вести дела на ферме, младший отправлялся в Париж управлять кафе. Эта земля стала источником ностальгических воспоминаний о широких пастбищах, стадах бредущих коров и виноградной лозе, взбирающейся по склонам холмов под щедрыми лучами солнца.

Поразительно, как можно проголодаться, когда носишься взад-вперед на автомобиле по деревенской местности. К часу дня я умирала от голода: это чувство смешивалось с облегчением от того, что я все еще жива. Дидье остановил машину и объявил: «*On va dejeuner aux Bessades, chez Cathy!*»[357] Несколько секунд спустя мы уже шли по мощенному гравием двору по направлению к старинной ферме, затем уселись за длинным деревянным столом, занимавшим всю комнату.

Кэти и ее муж Жан-Луи держали *table d'hote*, маленький ресторан, находящийся в их доме. У меня возникло подозрение, что это скорее хобби, чем необходимость. Обедая у них, можно было ощутить атмосферу фермерской кухни сто лет назад: друзья и незнакомцы сидят на скамейках, камин дымится, выводок котят дремлет в корзинке у очага. Кэти унаследовала бизнес от своей матери, а та – от своей; с тех пор трапезы здесь не претерпели существенных изменений. Сначала нам подали «гранд суп»: насыщенный свиной бульон с капустой и ломтями хлеба, который надо было самостоятельно наливать из супницы с львиной головой. Затем явилось овальное блюдо с ветчиной и колбасами, изготовленными из мяса собственных свиней Кэти, а после этого – гора *farçous*, пряных оладий с укропом, которые полагалось есть с домашним вареньем из красной смородины. За оладьями последовал жареный цыпленок, а за ним – сыр: клин влажного пестрого Рокфора и клин фромаж-де-лайоля, золотистый и острый. За исключением сыра и согретого солнцем вина, которое мы пили за трапезой (их произвел местный кооператив), все продукты были выращены в хозяйстве Кэти и Жана-Луи.

Три *mecs*[358] в рабочей одежде первыми встали из-за стола и направились на перекур, чтобы в дальнейшем вернуться к работе на стройке. Мы имели возможность лицезреть их еще раз, так как отправились на экскурсию к замку восемнадцатого века, который Кэти и Жан-Луи воздвигали из кучи щебня. Затем поднялась пара хрупких седовласых старичков, к которым в течение обеда все старательно обращались на «вы». Жан-Луи встал, чтоб убрать со стола, и остались только Кельвин, Дидье, Кэти и я. Мы медленно смаковали кофе из тех же маленьких стаканчиков, из которых пили воду и вино.

Настал мой момент истины, почувствовала я. Кельвин тоже это почувствовал, потому что начал подводить разговор к моей теме. Завтра мы собирались ужинать здесь же, в Les Bessades – Кельвин, я и толпа аверонцев, – чтобы отпраздновать традиционный американский праздник – День благодарения. Меню должно было повторять сегодняшнюю трапезу, за

исключением того, что курицу заменит жареная индейка. Однако я планировала поучаствовать в приготовлении ужина – немного клюквенного соуса, сладкий картофель, тыквенный пирог. Мне хотелось придать празднику национальный колорит, а также – признаюсь – впечатлить Кельвина тем, как я стала хорошо говорить по-французски и насколько мне здесь комфортно. Я привезла ингредиенты из Парижа и надеялась, что Кэти согласится. Именно из-за этого я нервничала: мне надо было спросить, пустит ли она меня на свою кухню.

Позвольте кое-что пояснить. Кэти меня не пугала. У нее было мягкий голос, два умненьких сына-подростка и разноуровневая стрижка на светлых волосах, как у участников рок-группы Monkees. Но она была француженкой, а я заметила, что во Франции кухня является заповедной территорией. Мои французские друзья обожали готовить, есть и обсуждать кулинарные темы, но их кухни оставались частными владениями. В противоположность Америке, где на кухне собираются с друзьями, здесь она оставалась комнатой за закрытыми дверями. Мы с Кэти несколько раз пересекались, но были скорее знакомыми, чем друзьями. Просьбу пустить меня на свою кухню можно было бы приравнять к желанию прибраться в ее бельевом шкафу.

Кэти и Дидье обсуждали последний урожай винограда, но их разговор подходил к логическому завершению. Кельвин поймал мой взгляд и многозначительно поднял бровь.

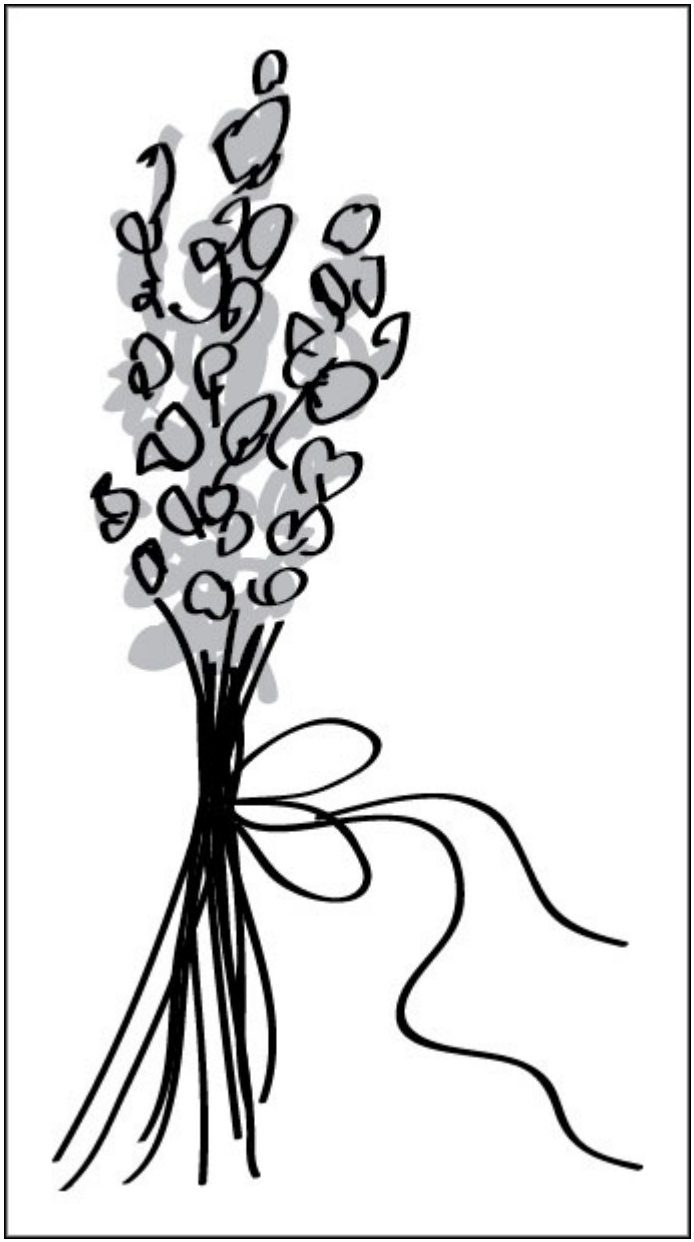
«Индейка… э-э-э… готова к завтрашнему ужину?» – последние слова застряли у меня в горле.

Кэти кивнула. «*On l'a tuee ce matin!*[359] – Индейка, естественно, была выращена на их ферме, Кэти смотрела за ней с младенчества, а Жан-Луи прирезал. – Ее не помиловал Обама, как ту, про которую говорили в новостях», – сказала она, и все рассмеялись.

Я проглотила комок в горле: «Я могу помочь?»

«*C'est très gentil*[360]. Но приходите в семь, со всеми остальными».

«Нет, я имею в виду, что хотела бы помочь приготовить ужин… *si c'est possible*»[361].



«О!» – Она хмыкнула, очевидно, надеясь, что я шучу.

«Я могу приготовить тыквенный пирог – *une tarte à la citrouille.* Клюквенный соус… *sauce aux airelles.* Сладкий картофель… *patates douces.* Я привезла с собой ингредиенты».

«J'sais pas…»[362] – Она прикусила губу.

«Ann *est très douée dans la cuisine»*[363], – Дидье уставился в свой стакан, но тон его голоса был увещевательный.

Мое предложение повисло в воздухе, вызвав неловкую паузу:

я уже почти пожалела о том, что высказала его. Но по мере того как молчание длилось, я поняла, насколько важно это было для меня. Я хотела пойти на кухню, поделиться американскими рецептами и выведать французские, поучаствовать не только в празднике стола, но и в подготовке к нему.

«Laissez-moi réfléchir un peu, d'accord?»[364] – в конце концов прервала молчание Кэти. Я понимала ее замешательство – у нее был свой ритм, как ни крути: тонкая хореография кухни, доведенная до совершенства в процессе приготовления тысяч трапез. Но я не могла не чувствовать легкого разочарования.

«Она ведь не отказала, – подбодрил меня Кельвин, когда мы шли к машине. – Она сказала, что подумает».

Мы оба знали, что для французов это вежливый способ сказать «нет». Тем не менее, забравшись в машину, мы отыскали консервную банку с тыквой, которая выкатилась из сумки с провиантом во время одного из диких виражей Дидье. Кельвин в итоге выудил ее из-под переднего сиденья. Я сунула ее в мою сумку на случай, если она понадобится мне завтра.

Поворот с главной дороги был такой незаметный, что легко было пропустить его, не зная, что он есть. Маленький невзрачный знак, указывающий на узкую аллею. Но на следующий день нам удалось найти ее, и мы проехали по дороге между деревьев и вверх на холм, где увидели низкий угловатый дом со стеклянными стенами, стоящий на линии горизонта, – неожиданная вставка современной архитектуры, внезапная, как каменный *buron* на травянистом склоне обракских гор. Это был один из храмов высокой гастрономии Франции, ресторан – обладатель трех мишленовских звезд, – принадлежащий Мишелю Бра.

Мы с Кельвином как-то обедали здесь с Дидье, Шанталь и

дочерью Шанталь, Анн. Это было несколько лет назад в летний солнечный день. Трапеза была практически безупречна, и не только из-за изысканной пищи, но также благодаря неповторимому сочетанию места, культуры и кухни, которое удалось создать владельцам ресторана. Возможно, я была слегка навеселе под действием атмосферы и шампанского, но мне казалось, каждое блюдо представляет собой целую историю. «Гаргуйу́» было похоже теплую погоду, идиллию ярких оттенков, летних овощей, трав и диких цветов, как детская влюбленность, нежная и игривая, приправленная изысканным соусом со вкусом цыпленка, напоминающим о безопасности материнского очага. В луковицах медленной жарки в панировке из хлебных крошек и трюфелей (их готовят семь часов) я видела жестокие зимние морозы Обрака, которые прогоняет огонь дровяной печи. Алиго рассказывало историю семейственности, непрерывной преемственности поколений, которые выживали на негостеприимной равнине, передавая традиции от матери к сыну, от отца к дочери; наш официант сказал, что это «*une recette de Mamie*» – бабушкин рецепт, и до недавних пор мама Мишеля Бра готовила это блюдо собственноручно.

Обед был незабываемый, наполненный эмоциями, как признание в любви к Аверону, и мои воспоминания о нем – о залитом солнцем обеденном зале, о плавном движении сырной тележки, о параде десертов, марширующих мимо нас в сладкой пелене, – все это осталось со мной, *всегда* останется со мной как одно из самых счастливых, близких моему сердцу гастрономических переживаний. Но это было летом. Сейчас стоял ноябрь, и ресторан был закрыт на зиму, ставни затворены. Дидье и Кельвин высадили меня около главного входа, и оттуда я спустилась вниз по склону к задней двери. В блеклом осеннем свете земля казалась безжизненной, поля – сухими и неплодородными.

Я приехала, чтобы поговорить с Себастьеном Бра, сыном Мишеля, не так давно ставшим партнером отца по бизнесу. Он ждал меня в своем офисе: загорелый мужчина в джинсах и свитере со стройным телом бегуна. (Как выяснилось, он и впрямь только что вернулся из Нью-Йорка, где участвовал в марафонском забеге.) Как и большинство встретившихся мне аверонцев – в общем-то, как большинство французов, – он испытывал лирические чувства к своему региону.

«Можно подумать, что мы сошли с ума, – что мы здесь делаем, затерянные в обракской пустоши? – сказал он. – Но мы очень любим свою землю, а когда люди приезжают в ресторан, всеми силами стараемся поделиться с ними нашей историей».

Эту историю ресторан отчасти рассказывает при помощи трав – «палитры оттенков» семьи Бра. Некоторые из них собирают в горах, другие – выращивают местные *maraicher*[365], третьи культивируются в садике при ресторане. Лишь для одного гаргуйу, блюда, вдохновленного летним разнотравьем, нужно собрать целый список ароматных листьев, семян, плодов, цветов и орехов, который меняется в зависимости от сезона или от прихоти шеф-повара. Даже на логотипе ресторана изображен листик ароматной травы, тонкая папоротникообразная веточка *cistre,* разновидность дикого укропа, который растет только на высокогорных лугах, таких как Обракская равнина.

> Алиго представляет собой другую главу в истории региона.

Это крестьянское блюдо, которого нет нигде, кроме Обрака. «В южных регионах, например в Мийо, о нем никто не знает, – сказал мне Себастьен. Ресторан готовит его традиционным способом, по семейному рецепту. – Алиго – не заглавное блюдо в нашем ресторане, но оно является частью нашего *patrimoine*» – наследия», – добавил он.

В этот момент я услышала, что приоткрылась дверь, а затем в комнату вошел сухощавый опрятный человек, как будто в слове *patrimoine* прозвучал некий призыв для него. Это был Мишель Бра. Я затаила дыхание. Передо мной стоял один из наиболее почитаемых поваров Франции.

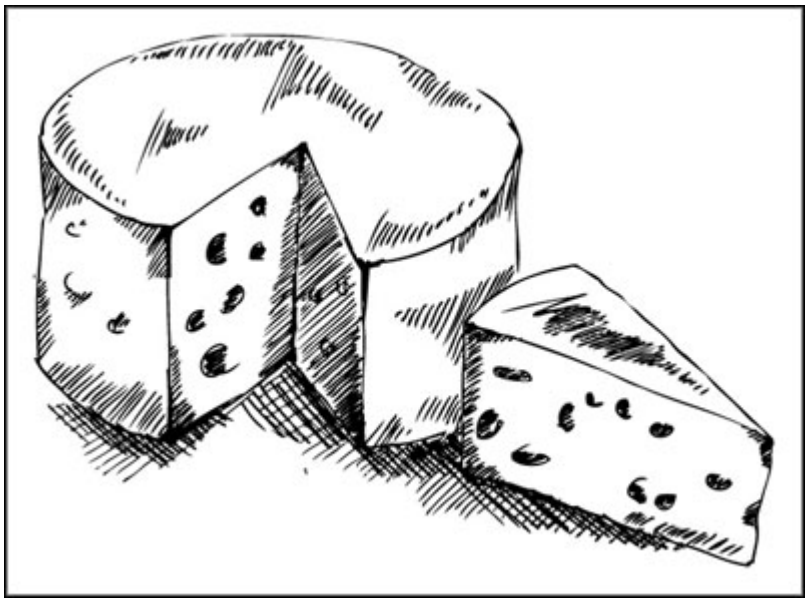
Себастьен представил меня и пригласил отца присоединиться к разговору, и вот уже он сидит напротив и вслушивается в мой ученический французский с американским акцентом, ожидая от меня умных вопросов. У меня вспотели ладони. Мишель Бра известен своей замкнутостью, о нем отзываются как о монахе, о избегающем людей пуристе. Его отец был кузнецом, его мать – шеф-поваром семейного ресторана в Лайоле. В детстве он начал готовить за ее плитой, отказавшись от традиционной французской системы кулинарного ученичества в пользу самообразования на научной основе. Он редко покидает Обрак и, как известно, отклонил предложения об открытии ресторана в Париже, хотя и держит филиал на Хоккайдо, «затерянный в японской глуши».

«Я сын своей родины, – сказал он мне. – Это деревенская местность. Мы ели только тогда, когда были очень голодны. Но наш регион развивает духовность. Он позволяет нам иначе взглянуть на мир».

В долгих промежутках между его фразами я старалась соединить образ немногословного интровертированного

мужчины, сидящего передо мной, и блюда, которые пробовала в тот летний день, содержащие в себе радость, эксцентричность, ностальгию и твердость характера. Возможно, решила я, ему легче выражать себя при помощи еды, чем словами.

Наш разговор исчерпал себя, и я поднялась, чтобы уходить. Несколько минут мы стояли, обмениваясь вежливыми формальными фразами. Себастьен спросил меня, где я остановилась, и я рассказала о Дидье и Алене, а также об ужине, который мы планировали устроить завтра.



«Вам знаком национальный американский праздник, День благодарения? Мы собираемся большой компанией – и едим!» Я рассмеялась, как бы извиняясь.

И тогда Мишель тихо сказал: «Знаете, а это точное определение *gourmandise*[366] – собраться вокруг стола с друзьями и членами семьи».

В этот момент появился следующий посетитель – японская съемочная группа, готовящая документальный фильм, – и я выскользнула за дверь, воспользовавшись всплеском активности. Но я думала о его словах весь остаток дня и впоследствии часто возвращалась к ним. В английском языке не существует точного эквивалента слова *gourmandise*. Чревоугодие? Алчность? Да, но это еще и наслаждение от хорошей еды, искусство изысканной трапезы, и кое-что еще – воспитание разборчивости вкуса, например. Это исконно французский термин, значение которого раскрывается в гастрономическом эссе *«Физиология вкуса»* Жана

Антельма Брийя-Саварена, рожденного в 1755 году. Он не был профессиональным шеф-поваром или писателем – это был судья провинциального французского городка, гастроном-энтузиаст и философ-любитель, веривший в то, что застольные удовольствия представляют собой наиболее искренние и крепкие из уз, соединяющих общество.

У истоков *la gourmandize* и в центре концепции Брийя-Саварена стоит еще одно понятие: вкус. Именно развитие этого чувства, утверждает он, – «акта суждения, с помощью которого мы отдаем предпочтение вещам, соответствующим нашему вкусу, в сравнении с теми, которые ему не соответствуют», – отличает животное, которое кормится, от человека, который вкушает. На английском языке связь не прослеживается столь четко, однако если перевести слово «вкус» на французский, то она очевидна: слова «*goût*»[367] и *gourmandise* – однокоренные.

Слово *goût* происходит от латинского *gustus,* или вкус. Интересно, что английское «taste» имеет совершенно другой латинский корень: *tangere,* что означает «прикасаться». Тем не менее в английском тоже есть производная от *gustus* – слово «gusto», означающее «изюминка». Ценность. Аппетит. Наслаждение. Энтузиазм. В этом случае получается, что Брийя-Саварен прав: глубочайшая суть нашей человеческой природы – это gusto – вкус, который мы проявляем за столом. А радость общения друг с другом в этом процессе – gourmandize – это поистине роскошь в нашей жизни.

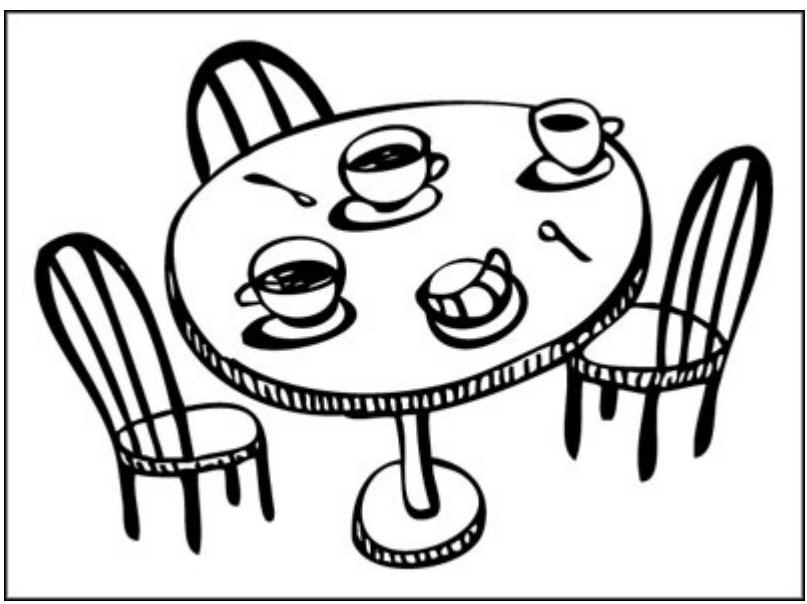
* * *

Телочке было только три дня. Она стояла, пошатываясь на нетвердых ногах, ее большие уши болтались, как крылья летучей мыши, а пушок бело-коричневой шкуры был еще примят. Она была такая трогательная, что мне хотелось похитить ее с фермы и отвезти в Париж. Но Бенуа, кузен Дидье и владелец фермы, уверил меня в том, что она проживет долгую счастливую жизнь дойной коровы, в то время как ее братьев зарежут и продадут в качестве… хм, телятины. Он только начал рассказ о том, как они с дочерью нашли теленка – случайно, в поле, – когда зазвонил телефон Дидье. Он вышел из амбара, чтобы лай собак и мычание коров не заглушали разговор, и через несколько минут вернулся. «*On y va!*»[368] – позвал он, и мы с Кельвином послушно последовали за ним в машину. Скоро мы уже снова неслись по деревенской местности в еще одно «непонятно куда», которое оказалось домом Кэти.

«Voila! Les Bessades! – Дидье припарковал машину. – Я прогуляюсь с собакой. *Tu veux te promener, doudou*?»[369] – спросил он Апаша. Тот выпрыгнул из машины, а за ним – Дидье.

Я смотрела на эту странную пару: один широкоплечий и высокий, другой коротконогий и длинный, у каждого шапка кудрявых волос с серебряной ниткой – а они удалялись по краю дороги, время от времени останавливаясь, чтобы разведать местность. «Что происходит? Нам подождать их в машине?» «Я думаю, – Кельвин повернулся ко мне с переднего сиденья, – тебе следует зайти в дом и начать готовить».

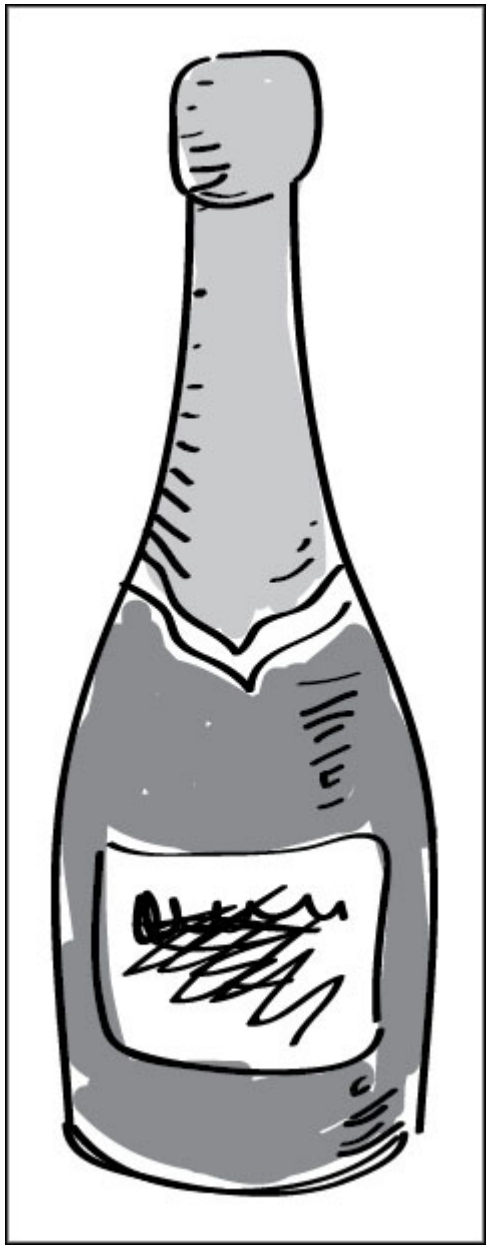
Кухня Кэти пахла именно так, как пахнет любая американская кухня в четвертый четверг ноября, источая уютный, соблазнительный аромат жарящейся индейки. Мы обменялись приветственными поцелуями, и она провела импровизированную экскурсию, подняв крышку над невероятных размеров кастрюлей над тыквенным супом, открыв холодильник, в котором стояла не менее устрашающих размеров миска с тестом для оладий «фарсу», а затем распахнула духовку, чтобы повернуть нежно шкворчащую индейку. В отличие от деревенской столовой кухня сияла современным дизайном: стойка из нержавеющей стали, флюоресцентные лампы и маленькая профессиональная посудомоечная машина.



Я достала свои полуфабрикаты из машины и, немного смущаясь, продемонстрировала их Кэти: пакет свежей клюквы, банки с тыквой, тяжелая сумка со сладким картофелем. Я

надеялась, что она не начнет дознаваться, сколько я потратила в парижском универмаге La Grande Epicerie. Я предоставила рецепты, иносказательно объясняя термины, которых не знала по-французски. Кельвин сидел в столовой и читал книгу, всегда готовый помочь с переводом, но в итоге его помощь не понадобилась.

Я принесла поваренную книгу, но выяснилось, что рецепты Дня благодарения просты в приготовлении для опытного французского повара. Кэти никогда не пробовала клюквенный соус, но знала, как готовить варенье-пятиминутку, и умела делать пюре из батата (сладкого картофеля) с добавлением щепотки мускатного ореха, а также взбивать заварной крем для тыквенного пирога. Она протянула мне домашние яйца с бугристой скорлупой, и, пока я взбивала их с молоком, сахаром и специями, приготовила песочное тесто прямо на стойке. Ей не понадобились кухонные весы: она на глаз отмерила муку, сливочное масло и воду и смешала их умелой рукой. Разделив и раскатав тесто, она разложила его по трем емкостям для выпекания, открыла банку яблочного пюре и выложила содержимое на один из коржей. Быстрыми уверенными движениями она очистила от кожуры и семечек полкило яблок, порезала их на тонкие, абсолютно ровные ломтики и выложила красивым узором. Я тем временем успела только выскрести тыкву из банки.



Мы играли в пятнашки, слегка потея в процессе перемещения индейки с одного уровня духовки на другой, чтобы втиснуть туда пироги. На плите варилась клюква, окна запотели от пара, исходящего от пюре из батата. Я подумала о своих родителях на другом конце мира – в Калифорнии, об американских друзьях во всех городах, где мне приходилось жить, и все они готовили сейчас те же самые блюда – не точь-в-точь такие же, но в общих чертах. Мне их недоставало, и я буду скучать по ним все

последующие Дни благодарения. Но у нас будут другие совместные трапезы, мы будем готовить к праздникам или по случаю встречи друг с другом.

К тому времени как тыквенные пироги можно было извлекать из духовки (они поднялись идеально), приехали первые гости. Они расселись в столовой и потягивали пастис из запотевших бокалов. Подходили все новые люди с детьми и собаками, пока в комнате не стало жарко и празднично. Я терялась в догадках, каким образом мы все разместимся за небольшим столом – или придется стоять? – но загадка разрешилась, когда Дидье объявил: «*A table!*»[370], и все направились к другой, ранее незамеченной мной двери, за которой в комнате побольше стояли длинные столы, накрытые на двадцать или более персон.

Когда мы с Кельвином вошли в комнату, все обернулись к нам. Я улыбнулась, пряча смущение и не понимая причины такого особого внимания. Но затем Кельвин сжал мою руку, и я увидела огромный плакат на стене напротив:

День благодарения в Авероне —
добро пожаловать,
Кельвин и Анн-Мари!

На заднем фоне плаката была огромная фотография Les Bessades и наложенная на нее мультяшная индейка; также были две фотографии поменьше, одна – со зданием конгресса США, другая – с Эйфелевой башней: США и Франция. Два наших дома, прошлый и настоящий.

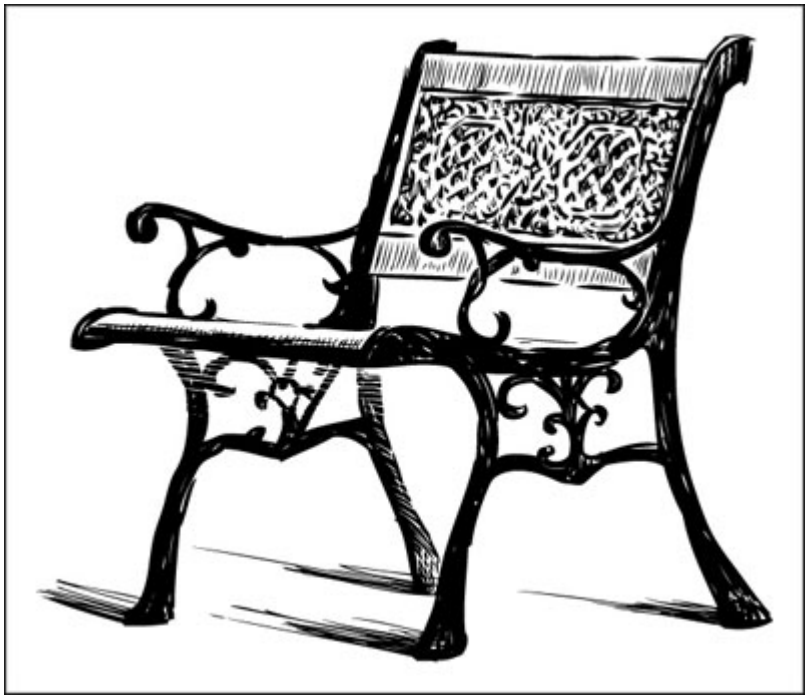
Я сидела между Сильви, женой Жерома – хозяина типографии, напечатавшей баннер, и Фредом – эмигрантом из Бельгии. Индейка с каштанами получилась превосходная, сочнее и нежнее, чем любая новомодная вымоченная в рассоле и запекаемая в фольге в режиме переменной температуры. Все сошлись во мнении, что клюквенный соус прекрасно дополняет мясо, но в отношении сладкого картофеля я заметила меньше энтузиазма. «Мои коровы едят батат», – послышалось мне, хотя я могла неправильно расслышать.

Сидящие рядом со мной Сильви и Фред обсуждали тонкости кролиководства. Я: «Вы выращиваете их, чтобы *съесть*?» Сильви: «Ну… да». С ее словами я ощутила острый приступ ностальгии по нашей жизни во Франции. Нам осталось пробыть в Париже еще два года, но я уже почувствовала приближение расставания и начала скучать по Франции. Время замедлить невозможно, но, сказала я себе, его можно смаковать как первую весеннюю клубнику, которую съедаешь прямо над раковиной, или нежное

суфле с Рокфором по пути из духовки на стол, или острую горчицу на простом бутерброде с сыром и ветчиной. Я была очарована взаимосвязью между пищей, историей и местностью, которую увидела во Франции, и была бы плохим франкофилом, если бы не воспользовалась моментами счастья и не наслаждалась ими, кусочек за кусочком.

Напротив меня за столом Кельвин разговаривал с Дидье и Аленом, строя догадки о своем следующем назначении. «Может быть, Вашингтон… Возможно, Пекин. *Qui sait?*»[371] – услышала я. Его карьера будет гонять нас по миру с промежутком в два или три года, и наш дом будет всегда перемещаться вместе с нами в то место, куда забросит нас судьба. Но после года разлуки у нас укоренилась идея о постоянном доме, солнечном месте, о котором можно мечтать в загазованном Пекине, на скучном бюрократическом приеме или в другие неприглядные моменты жизни. Мы начали искать квартиру в Париже, и хотя нашего бюджета едва хватало на каморку, мы надеялись приобрести каморку с двумя столами, куда в перспективе поместится третий.

Тыквенный пирог, к сожалению, не вызвал восторга. Вежливо откусив пару кусочков, гости переходили к яблочному пирогу. Я испугалась, что что-то напутала в рецепте – например, перепутала соль с сахаром, – но оказалось, что просто недооценила ненависть, которую французы испытывают к корице. Мне тыквенный пирог показался холодным и нежным, сладким и пряным, точно таким же, как пироги моего детства. Для меня он был превосходным, что доказывает, что даже в кулинарии есть свои трудности перевода.



Когда десерт был доеден, а вино разлито по бокалам, в руках Кэти появился аккордеон. Она залихватски сыграла несколько тактов на затравку, и люди тут же начали раздвигать столы, чтобы освободить место, и разбились по парам. Я наблюдала, как они сходятся и расходятся в танце, кружатся и меняют пары, и представила, как в романтическом ореоле кружатся перед нами все аверонцы на свете, исполняя незамысловатый танец после хорошей трапезы. Я знала, что буду вспоминать этот ужин до конца своих дней, так же как вспоминаю острый аромат отцовского мапо тофу[372], мучнистую китайскую лапшу в Пекине и яркий вкус сорбета из черной смородины, съеденного волшебным парижским летним вечером, – воспоминания танцуют деревенскую джигу, надвигаясь и отступая, чтобы дать место следующим.

АЛИГО

Ключевой элемент алиго – это сыр Том, полумягкий свежий сыр, который, к сожалению, не продают в Соединенных Штатах. Пурист сказал бы, что никакой другой сыр не подойдет, но, как и Джулия Чайлд, я не верю в догматизм. В приведенном ниже рецепте я использую моцареллу, другой свежий сыр (хотя и соленый). Но любой свежий необработанный, лучше несоленый, сыр: или сырная масса – будет приемлемой заменой: чем свежее,

тем лучше (однако никогда не используйте зрелые сыры). Конечно, это не *le veritable aligot*[373], но утешит истосковавшегося по родине аверонца в трудную минуту.

* * * * * * * * * *

4 порции

• 1 кг 200 г картофеля (некрахмалистого, лучше бинтье или юкон голд)
$^3/_4$ чашки крем фреш или сметаны
• 1 зубчик чеснока (очистить)
• Соль и перец по вкусу
• 400 г свежей моцареллы порезать на кубики по 0,5 см

Почистите картошку и порежьте на дольки по 2–3 см. Положите в большую кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она едва покрывала картофель. Доведите до кипения и варите 15–20 минут, пока картофель не будет протыкаться вилкой. Слейте воду и пропустите через кухонный комбайн или пресс-пюре, чтобы получить однородное пюре. Поддерживайте высокую температуру пюре.

Переложите картофель обратно в кастрюлю. Добавьте крем фреш и зубчик чеснока целиком. Приправьте по вкусу солью и перцем (помните, что моцарелла тоже соленая).

Поставьте кастрюлю на сильный огонь и смешайте сыр с пюре. Большой деревянной ложкой взбивайте смесь минимум 15 минут по траектории восьмерки. Алиго можно считать готовым, когда оно начнет отставать от стенок кастрюли. Достаньте зубчик чеснока. Поднимите ложку. Если смесь стекает лентообразными полосками, подавайте немедленно, с пылу с жару, лучше всего – с кровавым бифштексом.

Эпилог. Рю де Лю

Стоял январь – самый темный месяц парижской зимы, и на наши поиски квартиры мир отвечал: «холодно». Поднимаясь по бесконечным лестничным пролетам к очередной модернизированной *chambre de bonne*[374], мы ощущали, что из сумрака проступают те прошедшие времена, когда горничные обитали на чердаках без отопления и водопровода. Из одной квартиры открывался восхитительный вид на крыши Монмартра, но спальня была на техническом этаже: попасть в нее можно было только по выдвижной лестнице. В другой были косые потолки с деревянными балками, скрипящие половицы и такая обездоленность в воздухе, что я чувствовала, как призраки проносятся над головой. В некоторые квартиры никогда не попадал прямой солнечный свет, хотя агенты пытались убедить меня в том, что «много света отражается от зданий напротив».

Сначала Кельвин пытался звонить агентам по недвижимости сам – в основном потому, что он лучше говорил по-французски; но скоро выяснилось, что поиск квартиры – это работа на полную ставку, а не подработка во время перерывов на обед. «У меня нет другого времени, чтобы заниматься этим», – сказал он. Я верила ему, но я также видела, что наше время в Париже подходит к концу – осталось лишь полтора года. Так что я решилась на неожиданный для самой себя шаг: полностью взяла этот проект под свою ответственность.

Мой первый телефонный звонок был по рекламному объявлению, где говорилось: *vente en viager*.

«Вы знаете, что это значит?» – спросил меня агент. Как выяснилось, это подразумевало особую договоренность, согласно которой пожилой продавец может провести остаток дней в квартире в обмен на заниженную цену.

«Сколько ей лет?» – спросила я.

«Шестьдесят пять. Но ведь никогда нельзя знать наперед!»

Non, merci.

При втором разговоре я разнервничалась и обратилась к агенту на «ты», в результате чего мне холодно ответили, что квартира продана.

Третий разговор, к счастью, окончился назначением встречи. Мой восторг прошел, как только я увидела квартиру. В ней были покатые полы и трещины на стенах. Казалось, при порывах ветра помещение сотрясается.

Январь плавно перешел в февраль, а февраль – в март. До начала моей охоты я считала, что неплохо знаю Париж. Теперь же

я *действительно* его узнала: размытые границы, где модные микрорайоны примыкают к подающим надежды; законсервированные линии метро рядом с историческим центром, ведущие в никуда; приличные, но скучные кварталы, пустеющие во время школьных каникул. Я стала экспертом по расшифровке терминов, которыми пользуются агенты по недвижимости: «*a rafraichir*» (нужно освежить) означало, что к квартире не прикасалась рука отделочника с 1959 года; «*plein de charme*» (очаровательное местечко) означало общий туалет с соседями по этажу, «*travaux a faire*» (требуется ремонт) означало избегать любой ценой.

Стоял солнечный апрельский день, когда я позвонила агенту по поводу нового листинга. «Она залита светом, – рассказывал он мне. – Чудесный паркет, потолочная лепнина, две спальни, лифт…» Звучало заманчиво, но все их предложения поначалу звучали заманчиво. Я договорилась о встрече в четыре часа и спросила адрес. «Рю де л'Юниверсите», – сказала она.

Я ухватилась за телефонную трубку. «Рю де л'Юниверсите?»

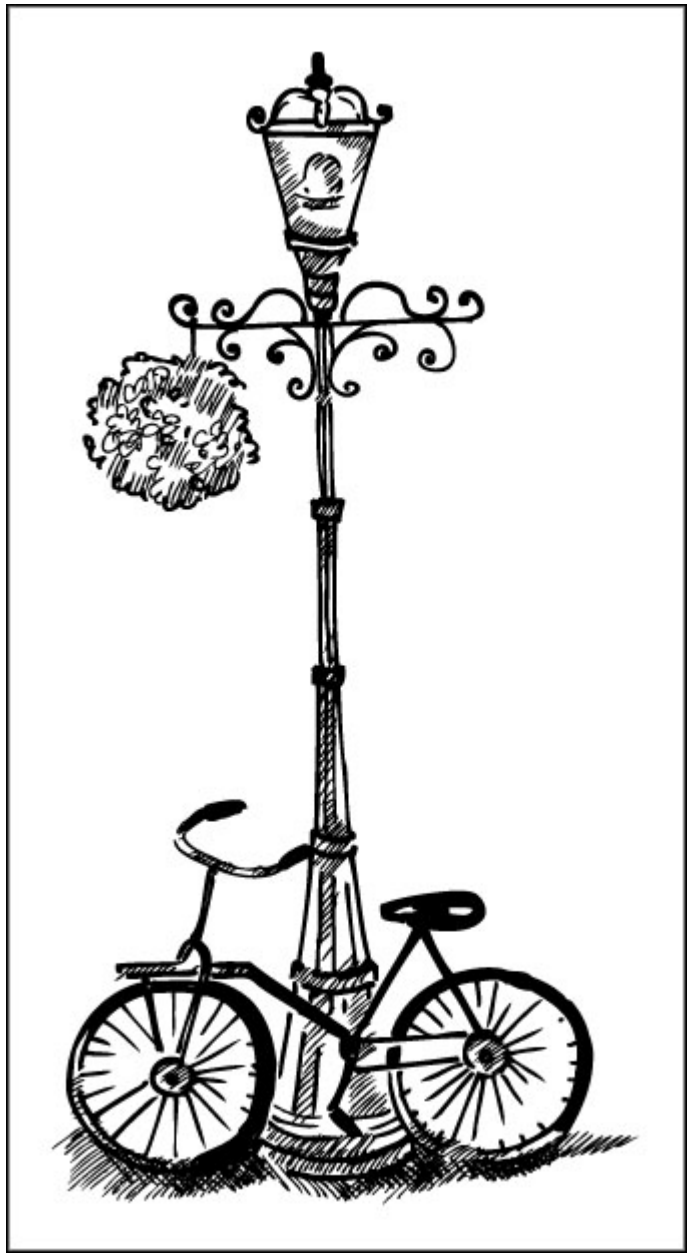
«Oui. Vous la connaissez?»

Знала ли я ее? Я подавила смешок. Сколько раз я ходила по рю де л'Юниверсите, останавливаясь около дома номер 81, где находилась квартира Пола и Джулии Чайлд, называвших между собой эту улицу «Рю де Лю»?

«Oui, bien sur»[375]*,* — уверила ее я. – Увидимся там».

> За три года, пока я находилась в Париже, Джулия не покидала моих мыслей.

Я искала ее следы в описанных ею местах: около дома, в котором она жила; в ее любимых заведениях, таких как магазин кухонной утвари E. Dehillerin, бистро Au Pied de Cochon в районе Ле-Аль (уверена, что в ее времена люди там были честнее, а вид привлекательнее). Также я посещала менее известные точки: отель де Талейран, бывший штаб-квартирой Плана Маршáлла[376] и местом проведения поствоенных дипломатических раутов; Пляс-де-ля-Конкорд, где наши мужья работали в консульстве, пусть с разницей в шестьдесят лет. И теперь на улице, где она жила, продается квартира. Мне казалось, что это слишком хорошо, чтобы быть правдой. А может быть, это была судьба.



Коридор, ведущий к квартире, был темным. Но когда отворились двойные двери, свет ослепил меня. Мигая, я разглядела залитую солнцем гостиную, маленькую кухню, выложенную плиткой цвета лайма, две скромных спальни, выходящие на цветочный дворик. Квартира была крошечная, с пожелтевшими стенами, которых не касалась кисть маляра уже лет тридцать, но благодаря свету и большим окнам она казалась просторной и полной воздуха. Я могла легко представить, как

делаю себе чашку утреннего чая на кухне, а солнечный свет играет на поверхности кухонной стойки.

«Вам нравится?» – спросил агент, и я приложила все усилия, чтобы нахмуриться.

«Мне надо, чтобы муж посмотрел». – Я старалась вложить нотку сомнения в свой голос.

«Как насчет завтра? – спросила она. – На квартиру уже много претендентов».

«Ты уверена, что это та самая квартира? – спросил меня Кельвин. – Несмотря на то что там только одна ванная?»

«И кухня ужасного цвета… нужно менять электропроводку… и она меньше, чем мы хотели». – Вечером я уже не была так уверена.

Но на следующий день я наблюдала за Кельвином, исследующим квартиру. Возможно, дело было в свете дневного солнца, но его лицо светилось радостью. Мы оба пытались сохранить невозмутимость перед агентом, но, когда вышли на улицу, он выпалил: «Ты права. Это она. Ты нашла ее».

«Ты уверен? Кухня?..»

«Все, что ей нужно, – это немного любви».

Мы стояли на углу улицы и улыбались друг другу. Я начала мямлить что-то о том, что мне страшно вот так сразу потратить все наши сбережения, но потом взглянула на Кельвина и замолчала. Его выражение лица, я уверена, отражало мое, а в его глазах я увидела умиротворение.

Через пять минут мы перезвонили агенту и предложили свою цену. А через несколько месяцев – и долгого административного хождения по мукам – мы собрались в тихом приемном зале нотариуса, чтобы подписать сделку.

«Bienvenue a Paris, – сказал агент, пока чернила высыхали на договоре. – *Bienvenue chez vous»*[377].

Одной из первых вещей, купленных мной для нашей новой квартиры, была фотография Джулии Чайлд в *ее* парижской кухне. Я предназначала ее для своей. Когда мы въехали в наш новый дом, а было это облачным июньским днем, почти через год после покупки, – первым делом я повесила фото на стену.

Прошло два года, с тех пор как Кельвин вернулся из Багдада. В мановение ока передо мной промелькнули позолоченные виньетки чугунных решеток, полосатые прилавки рынков под открытым небом, мощеные улицы – и мы уже отправлялись на новое задание, на этот раз в Вашингтон. Днем раньше перевозчики очистили нашу перевернутую вверх дном квартиру на бульваре Распель: комнаты стояли пустые, неубранные и как будто неприкаянные. Мне было очень тяжело прощаться с местом,

где я пережила, пожалуй, самые счастливые и самые трудные дни в своей жизни. Но я стиснула руку Кельвина, и он помог мне забраться в такси до рю де Лю, где нас ждал следующий жизненный этап.

Но Париж. Он все так же притягивал меня своими еженедельными рынками под открытым небом, голосами француженок, похожими на пение птиц, обаянием французов со свитерами пастельных цветов, накинутыми на плечи.

> Я подумала о том, что нет ничего лучше, чем быть американкой в Париже.

Но неотъемлемой частью романтики всегда была боль расставания. Отпуск заканчивался, срок действия визы истекал, и в конечном итоге приходится возвращаться домой. Я распаковывала стопку сине-белых тарелок с блошиного рынка на нашей новой кухне, и на меня обрушилась волна облегчения и благодарности за то, что мы нашли эту крошечную гавань, то место, которое мы можем любить издалека и к которому можем мысленно возвращаться в самые трудные моменты жизни.

В 1952 году Пол Чайлд завершил свою работу в американском консульстве в Париже, после чего он и Джулия никогда более не жили во Франции. (Хотя у них был небольшой каменный домик в Провансе, куда они приезжали в отпуск.) Будучи честной сама с собой, я признавала, что я, скорее всего, уже никогда не буду постоянно жить в Париже, – горькая правда, от которой замирало мое сердце.

Но мысли о Джулии натолкнули меня на размышления о том, что в жизни важнее всего: простой человеческий акт общей трапезы с теми, кого ты любишь, пусть даже и в том месте, которое тебе не очень-то по душе. По какой-то непонятной причине вкус пищи улучшается, если ты находишься в компании дорогого человека. Я подняла глаза к фотографии Джулии в ее кухне на Рю де Лю. Надеюсь, что она присмотрит тут за всем до моего возвращения.

notes

Примечания

1

Национальная дорога № 7 *(фр.) – Здесь и далее прим. перев.*

2

Дорога отпусков *(фр.)* – цитата из песни *«Route Nationale 7»: «Дорога отпусков, которая пересекает Бургундию и Прованс, превращает Париж в пригород Валанса и окраину Сен-Поль-де-Ванса».*

З

Левый берег (*фр. rive gauche* [рив гош]) – часть Парижа, расположенная южнее Сены, где находятся кварталы парижской богемы: художников, писателей и интеллектуалов.

4

Универсальные магазины *(фр.)*.

5

Шарль де Голль, президент Французской Республики, однажды заметил, что невозможно управлять страной, в которой существует 246 видов сыра, подчеркивая высокую культуру во Франции.

Прекрасной Франции *(фр.)*.

7

Булочная-пекарня *(фр.)*.

8

В полном одиночестве *(фр.)*.

«*Доброго дня*» и «*доброго вечера*» *(фр.)*.

10

Продавец *(фр.)*.

11

«Пучок моркови, пожалуйста» *(фр.)*. Продавец исправляет неверно использованный артикль: мужской род (*un*) вместо женского (*une*).

12

Julia Child. «Mastering the Art of French Cooking». Издание на русском языке: Джулия Чайлд, Симон Бек, Луизетт Бертоль. «Уроки французской кулинарии». – Перевод Елены Селютиной, Ирины Поповой. – Олма Медиа Групп, 2012.

13

Cassoulet – густая бобовая похлебка с зеленью и мясом.

14

Pistou – соус с чесноком, базиликом и оливковым маслом.

15

Choucroute garnie – свинина с квашеной капустой.

16

Andouillette – колбаса из требухи и свиного желудка.

17

Качество изготовленной и продаваемой колбасы этого сорта контролирует объединение «Association amicale des amateurs d’andouillettes authentiques» (Дружественная ассоциация любителей оригинальной продукции андулет). Оно же и оценивает продукцию сокращением AAAAA.

18

Туристических агентств *(фр.)*.

19

Счастливо оставаться, продолжайте в том же духе *(фр.)*.

20

Steak frites *(фр.)*

21

Preservative (*англ.*) – консервант, préservatif *(фр.)* – презерватив.

22

Насколько прожаренный желаете? *(фр.)*

23

Под руководством барона Жоржа Эжена Османа в середине XIX века была проведена перепланировка Парижа и созданы парижские бульвары.

Здесь: земли *(фр.)*.

25

Galette des rois *(фр.)*.

26

The City of Light (*англ.*) – так называют Париж, возможно, из-за большого количества ночных источников света.

27

Напиток из свежевыжатого лимонного сока, воды, сахара и льда.

28

Традиционное берберское блюдо из крупы кус-кус, мяса и овощей.

29

Говядина с тонкими жировыми прожилками, более мягкая и сочная после жарки, что достигается особым способом откорма скота.

Черствый; степенный.

31

Стейк из мяса пашины.

32

Стейк из спинной части.

33

Стейк из подлопаточной части.

34

Вызревшей говядиной.

35

Реберная или спинная часть говяжьей туши, готовится в духовке или на мангале большим куском.

36

Кофе лунго *(фр.)*.

37

Четверть литра красного вина *(фр.)*.

38

Это «Монако» *(фр.)*.

39

Кружка пива *(фр.)*.

– Как дела? Как поживает Кристин? Дети? Дидье?

– Хорошо, хорошо. У всех все в порядке, да.

42

Да, неплохо. *(фр.)*

43

Ты правда делаешь успехи! *(фр.)*

44

Да нет… я просто очень стараюсь… *(фр.)*

45

И вот, добро пожаловать, бифштекс с картошкой фри!

46

Каталог развлечений Парижа: рестораны, кинотеатры, театры, музыка, опера, танцы, вечеринки, присмотр за детьми и т. п.

47

Булыжник, крупная галька.

48

Да, я вернулся! *(фр.)*

49

Кувшинчик *(фр.)*.

50

Говядина пашинной части с луком-шалотом.

51

Куда ставить, мадам? *(фр.)*

52

Здравствуйте. *(кит.)*

53

Жэньминьби – денежная единица КНР.

Магазины по продаже сыра *(фр.)*.

55

Настоящая хозяюшка *(фр.)*.

56

О, нет, месье! Это слишком много! Это слишком много! *(фр.)*

57

Это типично французское блюдо. Колбаса из свиных кишок *(фр.)*.

Французы ее обожают *(фр.)*.

59

Хочешь попробовать? *(фр.)*

Аромат чудесный… но нет, спасибо *(фр.)*.

61

Каджунская кухня – луизианский стиль приготовления пищи, характеризующийся использованием только свежих продуктов, животного жира (чаще свиного), специй, сладкого и жгучего перцев, бобов, а также разнообразных густых коричневых соусов.

62

Ветчина *(фр.)*.

63

Колбаса из белого мяса *(фр.)*.

Кровяная колбаса *(фр.)*.

65

Паштет по-деревенски *(фр.)*.

66

Паштет с грубой структурой из рубленого мяса (часто свинины).

Помещение в оболочку *(фр.)*.

Ну вот. Очень тонкий вкус *(фр.)*.

69

Не хотите попробовать кусочек? *(фр.)*

Это очень мило с вашей стороны *(фр.)*.

Действительно *(фр.)*.

Истинного *(фр.)*.

73

Лаборатория *(фр.)*.

Здесь: местный колорит, сочетание местной природы, кухни и традиций.

75

Как и следует (фр).

Неплохо! *(фр.)*

Нет, спасибо *(фр.)*.

Терпеть это не могу *(фр.)*.

Не андулет? *(фр.)*

Магазины сыров, булочные, винные погреба *(фр.)*.

81

Крепитесь! *(фр.)*

Блинную *(фр.)*.

83

Исторический квартал Парижа на правом берегу Сены.

84

Нейи́-сюр-Сен – коммуна, примыкающая к западной окраине Парижа – Булонскому лесу.

Консьержку *(фр.)*.

86

Съедобный гриб родом из Японии и Китая.

87

Молодые листья разных видов салата.

88

Кофе? Чай? *(фр.)*

89

Что это – чай из гречихи? *(фр.)*

Попробуем *(фр.)*.

91

Надо пользоваться [моментом] *(фр.)*.

92

Самый западный департамент страны, не считая заморских.

Блинных *(фр.)*.

94

Не желаете ли десерт? Может быть, блинчики с карамелью и соленым маслом? *(фр.)*

Карамель? С блином? *(фр.)*

Можно попробовать *(фр.)*.

97

Особый аппарат для приготовления пищи, имеющий толстый сплошной лист железа или чугуна, нагреваемый углями, электричеством или газом.

Дни блинов *(фр.)*.

Нет, без всего. *(фр.)*

100

Это бретонское национальное блюдо, настоящее лакомство! *(фр.)*

101

Творог, незрелый сыр.

102

Развернитесь на 180 градусов.

103

Блинные дни.

104

Ага *(фр.)*

105

То есть вы хотите сказать… *(фр.)*

106

Проект, набросок *(фр.)*.

107

Здесь: консьержка *(фр.)*.

108

Район в центре Багдада (Ирак), где расположены иностранные и правительственные объекты.

109

Ты *(фр.)*.

110

Регион на северо-востоке США, включающий в себя штаты Коннектикут, Мэн, Массачусетс, Нью-Гэмпшир, Род-Айленд и Вермонт.

111

Кулинария *(фр.)*.

Увидимся *(фр.)*.

113

Приятного аппетита! *(фр.)*

Перерыв на обед *(фр.)*.

115

Сочетание нескольких видов салатных трав в виде салата *(фр.)*.

Собранный, скомбинированный *(англ.)*.

117

Смешанный (о салате) *(англ.)*.

118

Рестораны, закусочные в Лионе *(фр.)*.

119

Горный массив в центре и на юге Франции.

120

Тайные общества, преследовавшие цели религиозно-нравственного совершенствования и стремившиеся к достижению всеобщего равенства и братства.

121

Кукла ярмарочного театра перчаточного типа («петрушка»).

122

Персонажи английского народного театра кукол.

123

Настоящий ресторан Лиона *(фр.)*.

Истинный, настоящий *(фр.)*.

125

Буржуа из богемы *(фр.)*.

Государственный служащий *(фр.)*.

127

Винодельческий регион на востоке Франции севернее Лиона *(фр.)*.

Фрикадельки из щуки *(фр.)*.

129

Соус к рыбе и блюдам из морепродуктов *(фр.)*.

130

Возвышенная местность в Бургундии, крупнейший во Франции центр птицеводства.

131

Один из самых древних винодельческих регионов на юге Франции.

132

В Труа, исторической столице Шампани, проводились ярмарки, представлявшие собой крупнейший торговый рынок в Европе в XII–XIV веках.

«Лионские матушки» *(фр.)*.

134

Курнонский (наст. имя Морис Эдмон Сайан (1872–1956), французский гастроном, автор книг о французской кухне и ее истории.

135

Наиболее известный и влиятельный из ресторанных гидов, выпускается с 1900 года и имеет трехзвездочную систему оценки ресторанов и поваров. Три звезды – высший балл.

136

Женская кухня *(фр.)*.

137

Зуб льва *(англ. и фр.)*.

138

На французский манер *(фр.)*.

139

Французское печенье из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей.

140

Американский писатель и телеведущий, специализирующийся на создании путеводителей по Европе для американских туристов.

141

Рыбные кнели в белом соусе.

142

Кукла ярмарочного театра перчаточного типа («петрушка»), появившаяся в Лионе в конце XVIII – начале XIX века. Также жанр театрального искусства. Гиньоль являлся символом лионских традиций.

143

Организованное противодействие оккупации Франции нацистской Германией в 1940–1944 годы.

Ты *(фр.)*.

145

Вы *(фр.)*.

Лионский машон наспех *(фр.)*.

147

Закуска из нутового пюре.

Да, дорогая *(фр.)*.

149

Конечно *(фр.)*.

150

Женщина средних лет *(фр.)*.

151

До встречи. *(фр.)*

152

Кулинария *(фр.)*.

153

Как мило! *(фр.)*

154

Булочка из венского теста с кусочками шоколада *(фр.)*.

155

Игра в шары *(фр.)*.

Голубятню *(фр.)*.

Бакалейной лавки *(фр.)*.

В кругу семьи *(фр.)*.

159

День всех святых *(фр.)*.

Да здравствует жизнь! *(фр.)*

161

SAT Reasoning Test (а также «Scholastic Aptitude Test» и «Scholastic Assessment Test», дословно «Академический Оценочный Тест») – стандартизованный тест для приема в высшие учебные заведения в США.

162

Суп с овощами *(фр.)*.

163

Человек, знающий толк в еде *(англ.)*.

164

Гид по ресторанам, составленный американцами – супругами Загат – на основе опросов общественного мнения.

165

Французский драматург, режиссер и актер (1895–1974).

Традиционном рынке *(фр.)*.

167

Это что? *(фр.)*

168

Вам белую или красную фасоль, мадам? *(фр.)*

169

Продавец *(фр.)*.

170

Как?…Кухня?… *(фр.)*

171

Итальянский овощной суп.

Праздник супа Писту в Бонье *(фр.)*.

173

Ты *(фр.)*.

Вы, вы, вы *(фр.)*.

175

Ты… ой, вы находите? *(фр.)*

Нет, этот подойдет *(фр.)*.

177

Я абсолютно… *(фр.)*

178

Никогда, ни морковь, ни лук-порей *(фр.)*.

179

Вот и все *(фр.)*.

180

Савойское герцогство (*фр.* Duché de Savoie; *итал.* Ducato di Savoia) – государство в Европе (на юго-востоке Франции и северо-западе Италии), существовавшее в 1416–1720 годах и принадлежавшее Савойскому дому.

181

Лигу́рия – административный регион Италии на северном побережье Лигурийского моря.

182

Не хотела бы показаться шовинисткой, но… *(фр.)*.

Он был очень красив *(фр.)*.

184

Мясное ассорти с бобами.

185

Створка, ставни *(фр.)*.

Возвращение *(фр.)*.

187

Мороженое *(фр.)*.

188

Бутерброд, поджаренный в тостере: кусок итальянского хлеба, помидоры, маслины, базилик и прочие вариации с оливковым маслом.

189

Булочная (фр).

190

Обычный *(фр.)*.

191

Дословно: Большая бакалея *(фр.)* – крупный парижский универмаг.

192

Традиционный пасхальный суп польских евреев.

193

Дословно: У тонких ценителей блюд *(фр.)*.

194

Первые блюда *(фр.)*.

195

Вареное прессованное колбасное изделие в оболочке или банке. Готовится из свиного мяса, шпига, а также языков, печени и других субпродуктов.

Без ограничений *(фр.)*.

197

Французский политический журналист, философ, писатель.

Подразумевается «oui» – да *(фр.)*.

Нет, спасибо. Все было очень вкусно *(фр.)*.

200

Французский толковый словарь по гастрономии.

201

«Окситанский праздник» *(фр.)*.

202

Язык ок – диалект окситанского языка.

203

Языки ойль – языки северной Франции.

Да *(фр.)*.

205

Департамент – тер. единица Франции *(фр.)*.

206

Путеводитель путешественника *(фр.)*.

Особняк *(фр.)*.

208

Кассуле по-домашнему традиционное *(фр.)*.

209

Конфи – медленное приготовление утки или мяса в собственном соку.

Да нет же *(фр.)*.

211

Ковчег с мощами святых.

212

Также ча сиу, ча шао – свинина гриль в кантонской кухне.

213

Здравствуйте! *(кит.)*

Смакуя прошлое *(англ.)*.

215

По-домашнему *(фр.)*.

216

Большая ассоциация кассуле Кастельнодари *(фр.)*.

217

Пиала *(фр.)*.

Гроссмейстер *(фр.)*.

219

Никогда *(фр.)*.

Гончарная братьев Но *(фр.)*.

221

176,6 ˚C.

Дословно: хорошие люди *(фр.)*.

Château Saint-Martin *(фр.)*.

Académie Universelle du Cassoulet *(фр.)*.

225

Это кассоль (пиала) *(фр.)*.

Что это?.. Фасоль? *(фр.)*

227

Банка фасоли из Лораже *(фр.)*.

228

Вечеринка за 3–4 недели до рождения ребенка.

229

При переводе на русский «Ма» и «Mah» читаются одинаково.

230

Удостоверение личности иностранца; вид на жительство *(фр.)*.

231

Служащий, чиновник *(фр.)*.

Свидетельство, справка *(фр.)*.

233

Сожалею *(фр.)*.

Сожалею. Все должны *(фр.)*.

235

Все *(фр.)*.

236

Регистрационно-экзаменационный отдел.

237

Сто девяносто два *(фр.)*.

238

Швейцарское национальное блюдо, которое, как и фондю, готовится из расплавленного жирного сыра. Сыр соскребается специальной лопаточкой по мере плавления.

239

Вьетнамский суп с рисовой лапшой и мясом.

240

Тушеная говядина с овощами, feu – огонь, очаг *(фр.)*.

241

Бакалея *(фр.)*.

Родной, своей *(фр.)*.

243

Столица шукрута *(фр.)*.

Дословно: резальщик шукрута.

245

Специальное приспособление для резки овощей и фруктов *(ам.)*.

246

Производитель шукрута.

247

Имеются в виду тонкие колбаски.

Все хорошо *(фр.)*.

Да-да-да *(нем.)*.

Определенного возраста *(фр.)*.

251

Пекарня *(фр.)*.

Сорта местных вин.

253

Сорт сливы для приготовления чернослива.

254

Иоганн Гутенберг – немецкий ювелир и изобретатель. В середине 1440-х годов создал европейский способ книгопечатания подвижными литерами, распространившийся по всему миру.

255

Дословно: комната, где каждый может выпить вина.

256

Глинтвейн.

257

Mitteleuropa – немецкая геополитическая концепция конца девятнадцатого века, прообраз Евросоюза.

Эмигрант *(фр.)*.

259

Закрыто на ключ *(фр.)*.

260

Туниска *(фр.)*.

261

Французский бутерброд с колбасой и сыром.

Правда или ложь *(фр.)*.

263

Ложь *(фр.)*.

Да, ложь *(фр.)*.

Правда *(фр.)*.

Да, но что мое, то мое *(фр.)*.

Моей жене? Никогда *(фр.)*.

Это Закон. Вы понимаете? *(фр.)*

269

Откуда вы прибыли, мсье? *(фр.)*

270

Североафриканский хозяин кафе, румынский сантехник, маленькая китаянка *(фр.)*.

271

Французский горожанин *(фр.)*.

Иностранка *(фр.)*.

273

Таверна в эльзасском стиле.

«Пылающий пирог» *(фр.)*.

275

Блюдо для бедных *(фр.)*.

Настоящий *(фр.)*.

277

Да *(нем.)*.

Секуляризм *(фр.)*.

Война *(фр.)*.

280

Говорить на французском – престижно *(фр.)*.

281

О, этот французский. Французский, французский! *(фр.)*

Ну, ладно-ладно. Почему бы нет? *(фр.)*

283

Потрясающе! *(фр.)*

Бофор – сорт сыра.

Куршевель 1300, Куршевель 1650, Куршевель 1850 *(фр.)*.

286

Британская писательница.

Да? *(фр.)*

288

Я сожалею, но… *(фр.)*

289

Я знаю… я была… *(фр.)*

290

Бобы в горшочке, говядина по-французски, квашеная капуста.

291

Вишневая водка.

292

Глубокая сковорода *(фр.)*.

293

Разновидность шасла (сорт винограда в Швейцарии).

Очень болен *(фр.)*.

295

Примерно 2,3 кг.

Релижьез – хрустящая сырная корочка.

297

Рюмка *(фр.)*.

298

Шоколадный эклер *(фр.)*.

299

«Северный вокзал» – отель расположен в центре Парижа напротив Северного вокзала.

300

Традиционный индийский блинчик, готовится из муки линз, рисовой муки и воды.

301

Community Supported Agriculture (CSA) – программа поддержки сельского производителя, устанавливающая связь между потребителем и фермером без посредничества розничных сетей. Покупатель вносит предоплату за фермерские продукты (покупает «корзину»), фермер доставляет их в пункт самовывоза.

302

Гостиница типа «постель и завтрак», bed and breakfast.

303

Речь об английских названиях месяцев – в названии August нет «r», в отличие от осенних и зимних месяцев: September, October, November, December, January, February.

304

Примерно 32 градуса Цельсия.

305

Порода коров-гибридов.

Никогда *(фр.)*.

307

Альпийское угодье.

308

Город во французском департаменте Савойя в регионе Рона – Альпы, основанный в 1836 году на берегу реки Изер.

309

Округ Грюйер – (кантон Фрибур) в Швейцарии.

310

Блюдо для бедных *(фр.)*.

311

Шутл. название штата Висконсин.

312

Контроль подлинности происхождения (сертификат, гарантирующий, что продукт произведен на определенной территории с соблюдением определенных правил).

313

Технические условия *(фр.)*.

Взыскательный *(фр.)*.

315

Бофор летний и Бофор альпийский *(фр.)*.

Бофор зимний *(фр.)*.

317

Район в центре Манхэттена.

318

Напиток, изобретенный на о. Тайвань (на основе черного или зеленого чая, в который добавляют фруктовые сиропы, сливки, молоко, экстракты экзотических растений и различные топпинги на основе фруктовых вкусов).

319

Блинчики с острой мясной начинкой *(амер.)*.

320

Традиционный таиландский суп.

321

Разновидность китайского супа с клецками или пельменями.

322

По-домашнему.

323

Сыровар *(фр.)*.

У вас дома *(фр.)*.

325

Китайский древний сорт черного чая, цельнолистовой, копченный дымом сосновых веток.

326

Говядина по-бургундски.

327

Площадь *(фр.)*.

328

Видимо, автор имеет в виду «Книгу притч Соломона»: «Ленивец говорит: «Лев на улице! Посреди площади убьют меня!» (Притчи 22:13).

329

Один из первоцветущих кустарников с золотисто-желтыми бутонами.

330

3-й президент США в 1801–1809 гг., выдающийся политический деятель, дипломат и философ эпохи Просвещения. В 1785–1789 г. занимал должность посла США во Франции.

Французский шеф-повар *(англ.)*.

332

Территориальная совокупность географических границ и установленных правил производства вина. Во Франции существует 466 официальных апелласьонов.

333

Любитель и знаток вина.

Сырных лавок *(фр.)*.

Плевательницу *(фр.)*.

Оптовый торговец *(фр.)*.

337

Винный погреб *(фр.)*.

Виноградарей *(фр.)*.

339

Лопатка *(фр.)*.

340

Наименование, контролируемое по происхождению *(фр.)*.

341

Техническим условиям *(фр.)*.

Noël Riley Fitch. «Appetite for Life».

343

Материнские, или «великие», соусы – соусы, на основе которых готовятся все остальные соусы. Их пять: коричневые – испанский, томатный, деми-глясе, и белые – бешамель и велютэ.

344

Шведский поэт, переводчик и пианист, нобелевский лауреат.

345

Город в Лаосе, охраняется ЮНЕСКО как объект всемирного наследия.

Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Бродильне *(фр.)*.

Искусства жить *(фр.)*.

349

Международные банкеты (*фр.*).

350

Метро – работа – сон *(фр.)*.

351

Сорт фасоли, название одноименного блюда.

Наконец-то *(фр.)*.

353

Маленькая квартира в большом городе *(фр.)*.

354

Букв. «снисходить»; также означает «ехать из Парижа в провинцию».

355

Традиционный для Франции кисломолочный продукт, более густой и менее кислый, чем сметана, но по составу сходный с ней.

356

Существует легенда о том, что британцы давали американским индейцам одеяла с вирусом оспы.

357

Пообедаем в Bessades, у Кэти! *(фр.)*

358

Парня *(фр.)*.

359

Мы ее убили сегодня утром *(фр.)*.

Это очень мило *(фр.)*.

361

Если возможно *(фр.)*.

Я не знаю *(фр.)*.

363

У Анн кулинарный дар *(фр.)*.

364

Позвольте мне немного подумать, ладно? *(фр.)*

Огородники *(фр.)*.

Гурманство *(фр.)*.

367

Вкус *(фр.)*.

Поехали *(фр.)*.

369

Хочешь прогуляться, дружок? *(фр.)*

К столу! *(фр.)*

Кто знает? *(фр.)*

372

Кубики тофу (соевый творог), тушенные в соусе с приправами и мясным филе.

Настоящее алиго *(фр.)*.

374

Маленькая квартира в Париже на верхнем этаже или чердаке, раньше такие использовались для прислуги.

Да, конечно. *(фр.)*

376

Американская программа помощи Европе после Второй мировой войны.

377

Добро пожаловать в Париж… Добро пожаловать в ваш новый дом *(фр.)*.